




หนองโรง

เรื่อง : นทธี ศศิวิมล

ภาพ : ติณ นิติกวินกุล














แคปหมู

หนองโรง สวัสดี

เรื่อง : นทธี ศศิวิมล
ภาพ : ติณ นิติกวินกุล

Healthy Planet สุขคดีท่องเที่ยวชุมชนเพื่อการเรียนรู้
หนองโรงสวัสดี
เรื่อง นทธี ศศิวิมล
ภาพ ติณ นิติกวินกุล
ออกแบบปกและรูปเล่ม น้ำฝน อุดมเลิศลักษณ์

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ
978-616-7374–39-0

บรรณาธิการอำนวยการ
ดวงพร เฮงบุญยพันธ์
กองบรรณาธิการ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
โดย สำนักสนับสนุนสุขภาวะชุมชน (สน.3)

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
979/116-120 ชั้น 34 อาคารเอส. เอ็ม. ทาวเวอร์
ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน พญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2298 0500
โทรสาร 0 2298 0230
www.thaihealth.or.th
พิมพ์ครั้งที่ 1
ธันวาคม 2554

ดำเนินการผลิตโดย
เปนไท พับลิชชิ่ง
Penthai Publishing
โทรศัพท์ 0 2736 9918
โทรสาร 0 2736 8891
waymagazine@yahoo.com





คำนำ

เมื่อไม่นานมานี้ เวลาที่เรานึกอยากจะไปเที่ยวที่ไหนสักแห่ง เรามักจะมีจินตนาการด้านดีเกี่ยวกับสถานที่ที่เรากำลังจะไป...ทะเลสีฟ้าใส หาดทรายทอดยาวสีขาวจัด ภูเขาเขียวครึ้มหมอกโรยเรี่ยยอดไม้ อาหารท้องถิ่นรสชาติแปลกลิ้นแต่ถูกปาก ชาวบ้านจิตใจดีหาบคอนตะกร้าฉีกยิ้มบริสุทธิ์ต้อนรับนักท่องเที่ยว ฯลฯ

เมื่อเร็วๆ นี้ เวลาที่เรานึกอยากจะไปเที่ยวที่ไหนสักแห่ง เรามักพกพาอารมณ์โหยหาอดีต ก่อนลงมือค้นหาข้อมูลพิกัดตำบลเป้าหมายที่จะพาเราพบ...อาคารบ้านเรือนยุคคุณปู่คุณย่า ตลาดเก่าแก่ กาแฟโบราณ ของเล่นสังกะสี ขนมกินเล่นหน้าตาเชยๆ แต่อร่อย เพราะปรุงแต่งด้วยรสชาติอดีต ฯลฯ

จินตนาการและความคาดหวังทำนองนี้ บางทีก็สมดังใจ แต่หลายครั้งก็คลาดเคลื่อนไปจากภาพที่เคยคิดเอาไว้

คลาดเคลื่อนเพราะข้อเท็จจริงหลายประการเปลี่ยนไป

แล้วทุกวันนี้ เรายังมีจินตนาการและอารมณ์ความรู้สึกชนิดใดอีก เมื่อคิดถึงการท่องเที่ยวศึกษาบ้านเมืองของเราเอง

ความจริงมีอยู่ว่า ปัจจุบันนี้ชุมชนทุกตำบลหย่อมย่านในประเทศไทยล้วนกำลังเปลี่ยนไป และก็แน่นอนว่าความเปลี่ยนแปลงที่ว่านี้ หาได้มีแต่ความหมายเชิงลบ

หลายปีที่ผ่านมา ผู้คนในชุมชนระดับตำบลหลายต่อหลายแห่งในประเทศของเรา ได้อาศัยต้นทุนทรัพยากรเดิมเท่าที่ชุมชนมี ผนวกกับออกแรงขับเคลื่อนเปลี่ยนแปลง สร้างสรรค์ชุมชนที่พวกเขาเป็นเจ้าของให้เป็นชุมชนที่สามารถผลิตความสุขและคุณภาพชีวิตที่ดีป้อนกลับคืนสู่วิถีชีวิตของสมาชิกในชุมชนด้วยกันเอง

คนเล็กคนน้อยเหล่านี้ลงมือทำมานาน หลายแห่งประสบความสำเร็จในระดับน่าอิจฉา

แต่เราจะอิจฉาได้อย่างไร ถ้าไม่ได้ไปสัมผัสจับต้องและมองเห็นด้วยตาร้อนๆ ของเราเอง

ชุมชนเหล่านี้อาจจะไม่มีหาดสีขาวทอดยาว ทะเลไม่ใสจัด แถมยังไม่มีตลาดโบราณร้อยปี

แต่นอกเหนือจากความสุขในวันนี้แล้ว สิ่งที่พวกเขามีอีกแน่ๆ คือ ‘อนาคต’

เราอยากออกแบบอนาคตของชุมชนเราให้เป็นไปแบบไหน ลองเดินตามเราเข้าไปชมตัวอย่างสาธิตได้จากหนังสือเล่มนี้

คณะผู้จัดทำ





01 เที่ยวแบบตาต่อตา ใจต่อใจ ไปกับคนหนองโรง

นาทีนี้ถ้าถามใครสักคนว่าอยากไปเที่ยวเมืองกาญจน์ ต้องไปไหน มีหวัง ต้องเจอคำตอบยอดนิยมอย่างไปสังขละฯ น้ำตกเอราวัณ น้ำตกไทรโยคน้อย-ใหญ่ สุสานสัมพันธมิตร สะพานข้ามแม่น้ำแคว ด่านเจดีย์สามองค์ ฯลฯ แหมก็...ไม่ได้ว่าไม่ดี แต่ที่เที่ยวเหล่านั้นพวกเรารู้จักคุ้นหูกันมาแต่เล็กแต่น้อยแล้ว ไม่อยากลองเปลี่ยนมุมดูบ้างเหรอ

ลองหมุนเข็มทิศไปอีกไม่กี่องศา ไม่ไกลจากตัวอำเภอพนมทวน มีตำบลน่ารักแห่งหนึ่งซุกตัวเงียบ ๆ ง่าย ๆ รอผู้เข้ามาเยี่ยมเยือนที่ต้องการพักผ่อนหรือเปิดหู เปิดตา เปิดใจ รับความรู้มุมมองใหม่ ๆ มารู้จักกับ 'ชาวหนองโรง' ผู้มีใจเป็นเครื่องนำทางในการดำเนินชีวิต ใจดี จริงใจ ใจกล้า ใจเย็น ใจเข้มแข็ง ใจเด็ด ใจกว้าง และอีกหลาย ๆ ใจ ที่ผลักดันให้ชุมชนพัฒนาล้ำหน้าชุมชนอื่น ๆ ไปได้อย่างรวดเร็ว

คนที่อยู่กับป่าอย่างรู้จักและเข้าใจ แล้วยังสามารถใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนได้เต็มศักยภาพโดยที่ไม่ต้องทำลายป่าหรือทำให้เสียสมดุลธรรมชาติอีกด้วย เขาทำได้อย่างไรกัน น้ำใจของชาวชุมชนที่กล้าหาญ เข้มแข็งและเสียสละ ทำให้ชุมชนแห่งนี้ได้รับอะไรตอบแทนมาบ้าง หากท่านยังไม่เข้าใจคำว่าจิตสาธารณะ ชาวชุมชนหนองโรงจะเป็นผู้แนะนำให้ท่านได้รู้จักอย่างเป็นรูปธรรมในหน้า

ต่อ ๆ ไป

โฮมสเตย์บรรยากาศทุ่งนาเขียวขจีสุดสดชื่น วิวสุดงาม อาหารพื้นบ้านสุดอร่อยมีเอกลักษณ์ที่หากินที่อื่นไม่ได้ ขนมพื้นบ้านไทยที่เรารู้จักรสชาติจากร้านค้าหรือหาบเร่ข้างทาง หากได้กินสด ๆ อุ่นร้อนจากเตานึ่ง กลิ่นและรสของขนมนั้นจะละมุนลิ้นขนาดไหน แล้วยังการต้อนรับแบบอบอุ่นเป็นกันเองของเจ้าของบ้านและเด็ก ๆ ในราคาที่ถูกจนต้องตกใจ

ถ้ายังไม่เคยรู้ต้องมารู้ ถ้ายังไม่เคยเห็นต้องลองมาเห็น ถ้ายังไม่เคยชิมต้องลองมาชิม

ลูกตาลทำอะไรได้มากกว่าขนมตาลและมากกว่าที่เราคิดจนต้องอึ้งและทึ่ง เก้าอี้เอนนอนที่ไม่ใช่หวายสาน ไม่ใช่โซฟาบุหนัง ไม่ใช่ไม้เนื้อแข็ง แต่มาจากของเหลือใช้ในชุมชน สิ่งนั้นคืออะไร สมุนไพรสลับสีสวยงามที่มารวมกันอยู่ในข้าวเกรียบ ทั้งสวยทั้งอร่อยทั้งได้คุณค่าจากสมุนไพรธรรมชาติ สนามฟุตบอลแย้เป็นอย่างไร จะมีแย้ออกมาเตะบอลหรือไม่ กระบอกไม้ไผ่แปลงร่างเป็นเปลนอนได้เคยเห็นไหม ดอกไม้ที่ไม่ใช่ดอกไม้แต่สวยกว่าดอกไม้...เอ๊ะยังไง

คนที่ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ เส้นเอ็น เจ็บเรื้อรังตรงไหน แล้วเคยคิดว่า อยากเจอใครสักคนที่เข้าใจเรา แบบว่าจับ ๆ แตะ ๆ แล้วอาการดีขึ้นอย่างที่ไม่เคยรู้สึกมาก่อน

ก็มีคนที่อยากจะแนะนำให้รู้จัก รับรองไม่ทำให้ใครผิดหวัง

ของฝากหรูเริ่ดอลังการฝีมือชาวหนองโรง หรูขนาดที่คนที่ได้รับเปิดกล่องมาเห็นแล้วต้องตาลุกวาว แถมราคาก็ไม่แพงอย่างที่คิด สิ่งนั้นจะเป็นอะไร

โฆษณากันออกนอกหน้าขนาดนี้แล้ว พอจะสนใจกันบ้างหรือยัง นี่แค่ตัวอย่างพอเรียกน้ำย่อย ถ้าอยากรู้รายละเอียดก็ตามมาได้เลย

02 สวัสดีหนองโรง

ก่อนไปเยือนหนองโรง เรามาทำความรู้จักกับตำบลนี้กันคร่าวๆ ก่อนแล้วกันนะ

ตำบลหนองโรง เป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ตำบลหนองโรงได้รับการยกฐานะเป็นองค์การบริหารส่วนตำบลและมีฐานะเป็นนิติบุคคลและเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 เมื่อวันที่ 19 มกราคม 2539

มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 6,452 คน มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 152 ตารางกิโลเมตร

จำนวนหมู่บ้านทั้งสิ้น 17 หมู่บ้าน ได้แก่

หมู่ที่ 1 บ้านหนองกระจันทร์

หมู่ที่ 2 บ้านห้วยสะพาน

หมู่ที่ 3 บ้านหนองโรง

หมู่ที่ 4 บ้านหลุมหิน

หมู่ที่ 5 บ้านห้วยด้วน

หมู่ที่ 6 บ้านนาพระยา

หมู่ที่ 7 บ้านวังรัก

หมู่ที่ 8 บ้านรางยอม
หมู่ที่ 9 บ้านใหม่
หมู่ที่ 10 บ้านหลุมหินเหนือ
หมู่ที่ 11 บ้านดอนเจริญ
หมู่ที่ 12 บ้านรางขบ
หมู่ที่ 13 บ้านบ่อหว้าน้อย
หมู่ที่ 14 บ้านดงพัฒนา
หมู่ที่ 15 บ้านหนองเสาธง
หมู่ที่ 16 บ้านบำรุงรักษ์
หมู่ที่ 17 บ้านหนองสำโรง

สภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบและที่ราบเชิงเขา มีอาชีพหลัก คือ ทำนา ทำไร่มันสำปะหลัง และเลี้ยงสัตว์ ได้แก่ วัวไล่ทุ่ง และยังมีแหล่งประโยชน์ที่เป็นพื้นที่สาธารณะหรือป่าชุมชนจำนวน 25,000 ไร่

สภาพอากาศโดยทั่วไปอยู่ในเขตเงาฝน คือถูกขนาบด้วยเทือกเขาถนนธงชัย ทำให้แต่ละปีมีฝนตกในพื้นที่ไม่มากนัก แต่ก็มีธารน้ำไหลผ่าน หน้าร้อนอากาศร้อนจัด หน้าหนาวก็จะหนาวจัด เรามาถึงหน้าฝน ปรากฏฟ้าครึ้มๆ ลมพัดเย็นสบายกำลังดี และป่าชุ่มชื้นเขียวสบายตา

ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าต่อกันมาว่าตำบลหนองโรงเป็นเส้นทาง

เดินทัพและที่ตั้งพักค่ายของทหารสมัยกรุงศรีอยุธยา บางคนก็ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ยังเป็นที่ตั้งของค่ายทหารญี่ปุ่นอีกด้วย ปัจจุบันในตำบลยังมีอนุสรณ์ร่องรอยทางประวัติศาสตร์ให้คนรุ่นหลังได้ศึกษาและเป็นแหล่งศึกษาดูงานมากมาย เช่น โบสถ์



เจดีย์ ฯลฯ

เดิมตำบลหนองโรงเป็นหมู่บ้านในเขตการปกครองของตำบลพนมทวน อำเภอพนมทวน มีหมู่บ้านเพียง 3 หมู่บ้าน หมู่ที่ 1 บ้านห้วยสะพาน หมู่ที่ 2 บ้านหนองโรง หมู่ที่ 3 บ้านหลุมหิน ต่อมาปี พ.ศ. 2490 ได้มีการแบ่งเขตตำบลเพิ่มเติม และตั้งชื่อตำบลตามชื่อหมู่บ้าน ได้แก่ บ้านหนองโรง หมู่ที่ 2 เพราะเป็นหมู่บ้านที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในบรรดา 3 หมู่บ้าน เมื่อแยกตำบลจึงตั้งชื่อว่า ‘ตำบลหนองโรง’

แผนที่แหล่งปฏิบัติการเรียนรู้
หนองโรง

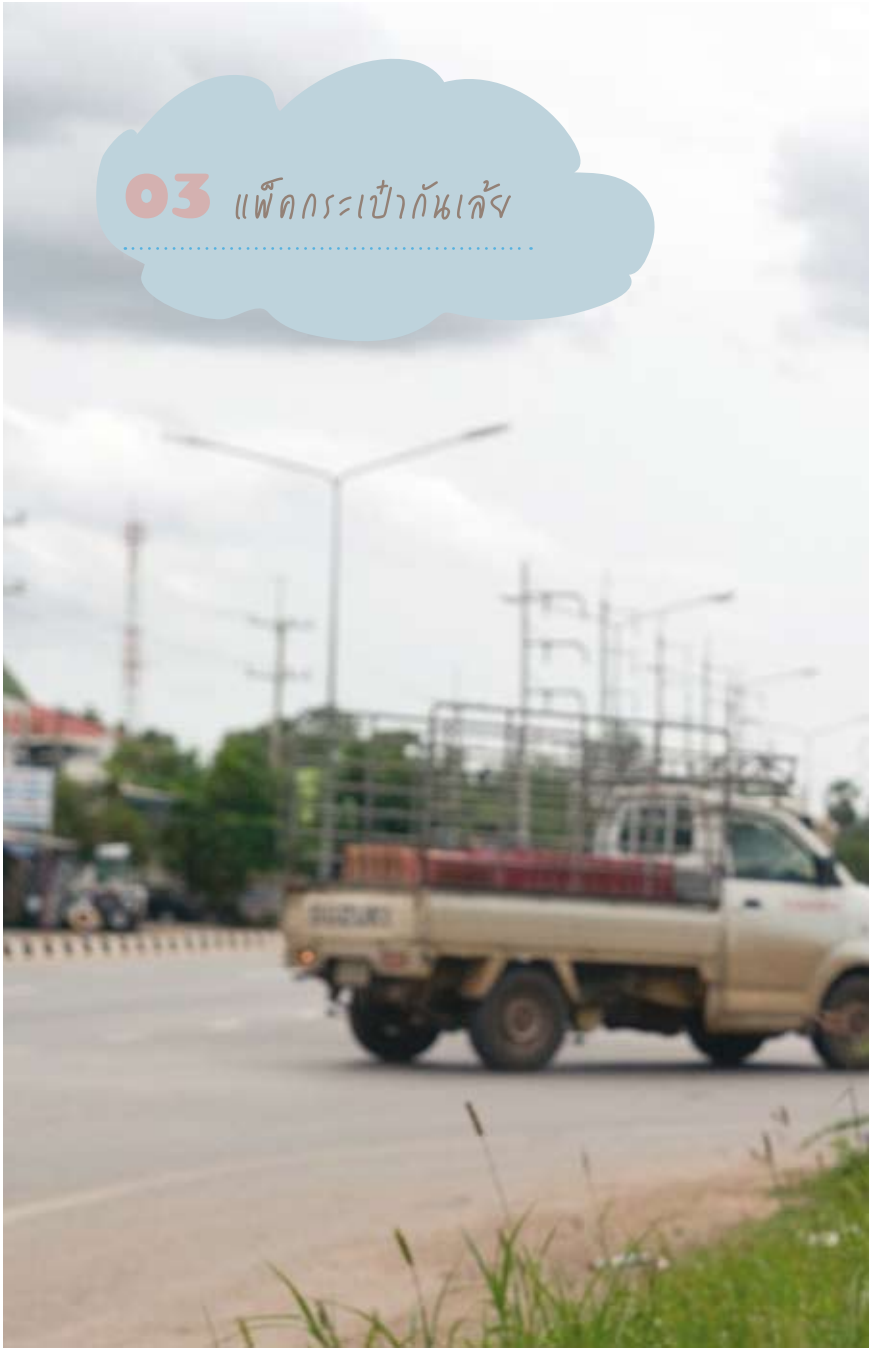


01 กลุ่มขนมทองม้วนทองพับเนื้อตาล บ้านหนองกระจันทร์ หมู่ที่ 1
02 กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากตาล บ้านหนองกระจันทร์ หมู่ที่ 1
03 กลุ่มทุนสวัสดิการชุมชน บ้านหนองกระจันทร์ หมู่ที่ 1
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต บ้านหนองกระจันทร์ หมู่ที่ 1
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต บ้านห้วยสะพาน หมู่ที่ 2
04 กลุ่มแคบหมูไร้มัน เจมส์ จูน บ้านห้วยสะพาน หมู่ที่ 2
05 กลุ่มจักสานเปลไม้ไผ่ บ้านห้วยสะพาน หมู่ที่ 2
กลุ่มข้าวเกรียบสายรุ้งสมุนไพร บ้านห้วยสะพาน หมู่ที่ 2
06 กลุ่มสหกรณ์ เครดิตยูเนี่ยนตำบลหนองโรง
07 ป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี
ราษฎรอาสาพิทักษ์ป่า (รสทป.)
กลุ่มพลังศรัทธา
08 กลุ่มเจียระไนเครื่องประดับนิล บ้านใหม่ หมู่ที่ 9
09 การจัดการขยะในโรงเรียนบ้านหลุมหิน
การส่งเสริมการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น โรงเรียนบ้านหลุมหิน
10 กลุ่มนวดแผนโบราณ บ้านหลุมหิน หมู่ที่ 10
11 กองทุนสวัสดิการ บ้านวังรัก หมู่ที่ 7
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต บ้านวังรัก หมู่ที่ 7
ศูนย์สาธิตเพื่อการผลิต บ้านวังรัก หมู่ที่ 7
สถาบันการเงินทุนชุมชน บ้านวังรัก หมู่ที่ 7 (ธนาคารหมู่บ้าน)
12 กลุ่มเกษตรธรรมชาติ บ้านรางยอม หมู่ที่ 8



13 การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมและยึดหลักธรรมาภิบาล
แผนชุมชนและแผนตำบล
สภาวัฒนธรรมตำบลหนองโรง
ประเพณีร่อยพรรษา
การละเล่นรำเหย่ย
การทำขวัญข้าว

03 แพ็คกระเป๋ากันเลย




รหัสไปรษณีย์
POSTCODE
71140

การเดินทางไปถึง อำเภอพนมทวน ตำบลหนองโรง อย่าเรียกว่าไม่ยากเลย เพราะมันง้ายง่าย

ถ้าขับรถไปเองหรือติดรถใครไปก็เดินทางไปตามเส้นทางถนนบรมราชชนนี เลี้ยวเข้าถนนเพชรเกษม ไปทางอำเภอกำแพงแสนหรือจะใช้เส้นเพชรเกษมโดยตรงก็แล้วแต่สะดวกจนถึงกำแพงแสน มองป้ายไปยังพระแท่นจากพระแท่นขับรถไปราวสิบถึงสิบห้านาทีก็ถึงแยกบ้านห้วยสะพาน แยกนี้เอง ณ ฝั่งตรงข้ามถนนจะพาเราไปยังที่ทำการ อบต.หนองโรง

แต่ถ้าต้องการรถโดยสารก็มีทั้งรถบัส (บขส.) รถทัวร์ รถตู้ รถประจำทาง ออกทุกครึ่งชั่วโมง หลายยี่ห้อหลายสำนัก ทั้ง ป.1 ป.2 ทั้งขาออกจากกรุงเทพฯ ไปเมืองกาญจน์ หรือขาออกจากกาญจน์กลับกรุงเทพฯ สามารถเลือกขึ้นรถได้ตามสถานีที่สะดวก ทั้งที่สถานีขนส่งผู้โดยสารสายเหนือ(หมอชิตใหม่) สถานีขนส่งผู้โดยสารสายใต้ (สายใต้ใหม่บรมราชชนนี) คิวรถตู้ที่อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ

แต่ถ้าจะให้แนะนำที่สะดวกสบาย และรวดเร็วที่สุดน่าจะเป็นรถตู้โดยสาร เพราะมีให้เลือกขึ้นได้หลายที่กว่าและจอดแวะส่งเราตรงจุดที่ต้องการได้ สนนราคารถตู้ราว 100-150 บาทแล้วแต่ว่าขึ้นจากตรงไหน ถึงเวลารถออกก็ออกเลยไม่ต้องรอคนเต็มรถ

เมื่อออกเดินทางแล้วให้บอกกับคนขับว่าลงที่แยกบ้านห้วยสะพาน คนขับรู้จักทุกคัน เพราะเป็นจุดจอดรถที่มีคนรอขึ้นลงประจำ ถ้าออกจากกรุงเทพฯ จะเข้าอำเภอพนมทวนและตำบลหนองโรงก่อนถึงอำเภอเมืองกาญจนบุรีเสียอีก ใช้เวลาเดินทางทั้งหมดราวไม่ถึง 2 ชั่วโมงเท่านั้นเอง (เร็วกว่านั่งรถเมล์จากบางนาไปเยาวราชเสียอีก)

เมื่อไปถึงแล้วสำรวจแผนที่สถานที่ที่ต้องการไปได้จากแผนที่ จากที่ทำการ อบต. และยังสามารถเลือกที่พักประเภทโฮมสเตย์ได้จากที่นี่ เลือกทำเลที่ตั้ง ขนาดห้องพัก หรือรายละเอียดปลีกย่อยอื่นๆ ที่ต้องการได้เลย (แต่ทางที่ดีควรโทรจองก่อนเพื่อจะได้แน่ใจว่าห้องพักที่มีรายละเอียดอย่างที่เราต้องการยังมีให้บริการในวันที่เราจะไป)

ถึง อบต. แล้ว เย้...





04 สวัสดีเจ้าของบ้าน

ก่อนจะแวะเข้าบ้านใครก็ต้องมาทำความรู้จักเจ้าของบ้านกันก่อน เรามาพูดคุยทำความรู้จักนายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองโรงกันดีกว่า

ท่าน**นายก อบต. สุวรรณ์วิชช์ เปรมปรีดิ์** หรือชื่อเล่นน่ารัก ว่า 'ท่านนายกฯนะจ๊ะ' ได้กล่าวต้อนรับทักทายและพูดคุยกับเราเกี่ยวกับ ตำบลหนองโรงคร่าว ๆ ก่อนที่เราจะเข้าที่พักและออกเยี่ยมชมที่ต่าง ๆ

ก่อนพูดคุยต้อนรับเราด้วยขนมตาลฝีมือกลุ่มแม่บ้านและน้ำฝางเย็นชื่นใจ น้ำฝางนี้เป็นน้ำสมุนไพรต้มจากแก่นไม้ฝาง มีสรรพคุณบำรุงหัวใจ รสชาติชุ่มคอหวานกลมกล่อม (รสคล้ายน้ำมะพร้าวแต่กลิ่นหอมกว่า)

ท่านนายกฯเล่าว่า เมื่อก่อนที่หนองโรงนี้มีป่าไม้อุดมสมบูรณ์มาก แต่จากเมื่อก่อน 7,000 กว่าไร่ เดี๋ยวนี้เหลือเพียงพันไร่เศษ ๆ เพราะมีการบุกรุกทำลายมาก แต่ด้วยการต่อสู้ของคนในชุมชนทำให้สามารถรักษาพื้นที่ป่าพันไร่เศษนี้ไว้เป็นพื้นที่ป่าชุมชนได้



ป่าชุมชนของหนองโรงนี้เป็นทั้งแหล่งรายได้ แหล่งอาหารให้ชาวชุมชน และปัจจุบันยังสามารถต่อยอดผ่านกระบวนการความรู้ ความคิดต่าง ๆ เกิดเป็นกลุ่มอาชีพได้มากมาย และช่วยให้ชาวบ้านสามารถพึ่งตนเองได้ ยืนได้ด้วยขาของตนเองไม่ต้องแบมือรอขอความช่วยเหลือจากใคร จนเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง ให้หลายพื้นที่เข้ามาศึกษาดูงานอีกด้วย

กลุ่มอาชีพทุกกลุ่มที่เกิดขึ้นไม่ได้เป็นเพียงแหล่งรายได้ แต่ยังเป็นแหล่งรวมจิตใจคนให้รู้จักการทำงานร่วมกัน รู้จักการเอื้อเฟื้อเอื้ออาทรกัน เสียสละ ปลูกฝังให้เด็ก ๆ ที่ร่วมกิจกรรมรู้จักการใช้ประโยชน์จากของที่มีอยู่รอบตัว ซึ่งนั่นสำคัญกว่าเงินทองเสียอีก

ถามว่า ชุมชนหนองโรงนี้เป็นชุมชนเก่าแก่และมีผู้คนหลายช่วงอายุหลายความคิด 'นายกฯนะจ๊ะ' มีปัญหาในการทำโครงการใด ๆ หรือไม่ และจัดการอย่างไร

ท่านนายกฯตอบว่า ที่นี่เคารพความคิดของทุกคน เพราะฉะนั้น หากจะทำโครงการใด ๆ ที่มีผลต่อชุมชนหรือชาวบ้าน จะต้องมีการระดมความคิด มีเวทีหารือร่วมกันในคนทุกกลุ่ม ทุกช่วงอายุก่อนที่จะลงมือทำจริง บางเรื่องบางโครงการคุยกันไม่ลงตัวก็ต้องคุยซ้ำ ๆ เป็นสิบครั้งก็ต้องคุย เพื่อที่จะได้ข้อสรุปที่ทุกคนยอมรับได้

นอกจากนี้ ยังให้โอกาสทุกคนได้มีส่วนร่วมในทุก

ขั้นตอน เพื่อให้เขามีความรู้สึกเป็นเจ้าของโครงการนั้นร่วมกัน กระตือรือร้นที่จะขับเคลื่อนและพัฒนาด้วยตัวของเขาเอง เพราะที่นี่จะเน้นการพึ่งตัวเองให้มากที่สุดและพึ่งรัฐน้อยที่สุด

“งบประมาณที่รัฐช่วยนั้นก็มี แต่หากไม่รู้จักบริหาร ไม่รู้จักใช้ มันก็ไม่มีวันพอ ต้องรู้จักจัดการตนเอง รู้จักต้นตอของปัญหา จะได้รู้ว่าควรแก้ไขอย่างไร เช่น การลดการใช้สารเคมีทางการเกษตร ใช้แมลงสู้แมลง การทำปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง การทำกองทุนต่างๆ เพื่อช่วยเหลือกันเองเวลาเดือดร้อน

“หรือปัญหายาเสพติด ปัญหาการมั่วสุมของเยาวชน ก็จัดให้เขามีโอกาสร่วมกิจกรรมกับผู้ใหญ่ ทั้งเรื่องการส่งเสริมอาชีพ ให้เขาทำขนม ประดิษฐ์ของขายมีรายได้ให้ครอบครัว หรือหัดเล่นรำเหย่ย หัดเพลงพื้นบ้านไว้ออกงาน ก็เป็นการฝึกให้เขาใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ได้

“เยาวชนบางกลุ่มยังเข้าร่วมกิจกรรมอนุรักษ์ป่าชุมชน เขาเดินเข้าไปนี่เขารู้หมดเลยนะว่านี่ต้นอะไรบ้าง ต้นไหนกินได้ไม่ได้ ต้นไหนเป็นยา เขารู้จักวิธีป้องกันไฟป่า วิธีสร้างแนวกันไฟ เล็กสุดนี่ระดับ ป.3 เราก็จัดเข้าค่ายเยาวชนรักป่าแล้ว ซึ่งก็เป็นการปลูกฝังเขาตั้งแต่เด็กๆ โตขึ้นจิตสำนึกในเรื่องการดูแลป่าก็จะติดตัวเขาไปด้วย”

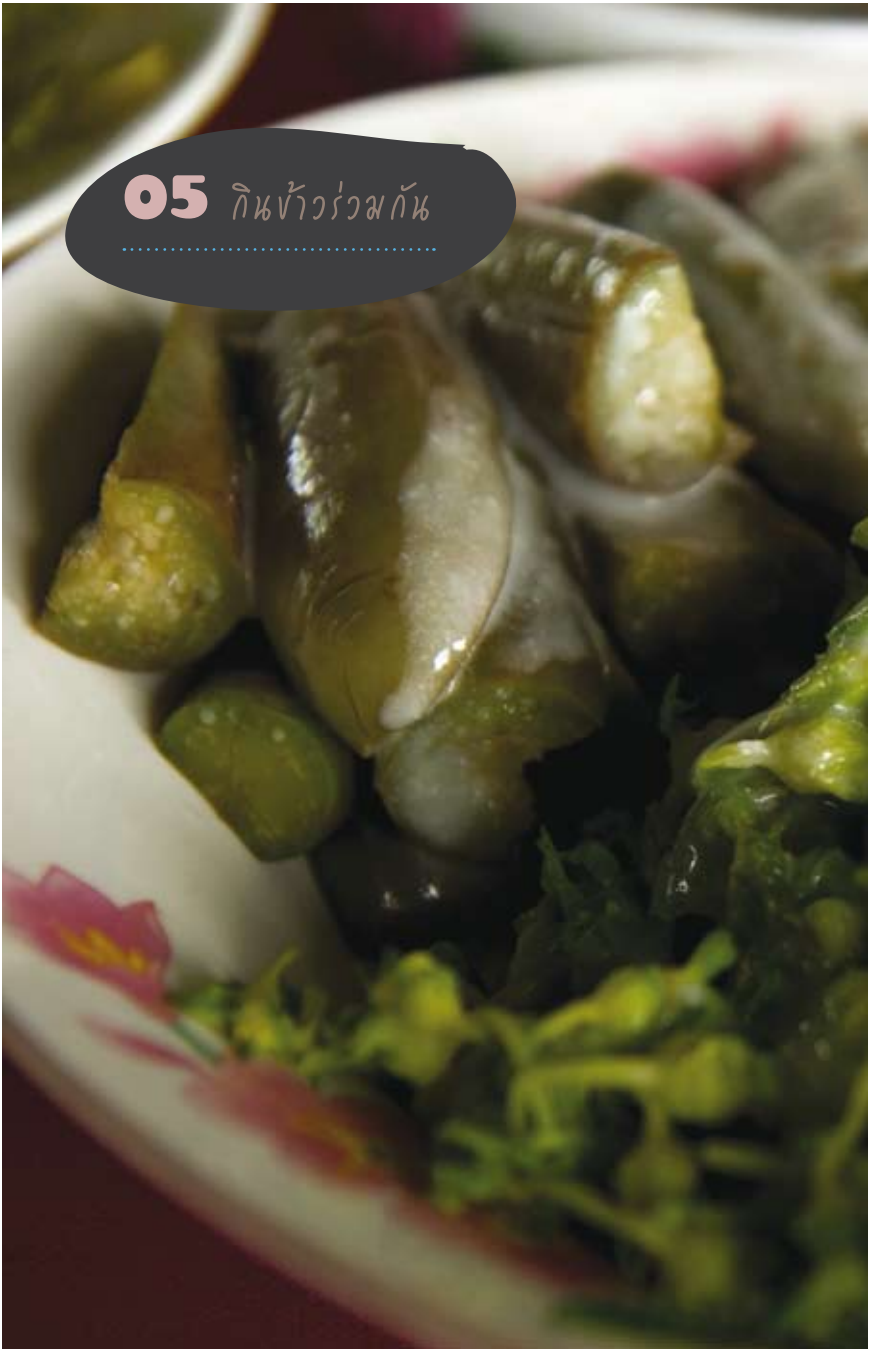
นายกฯ อบต.หนองโรง เล่า

คำถามสุดท้ายก่อนที่เราจะขอตัวลาท่านนายกฯไปพักผ่อนคือ การที่ท่านเป็นนักการเมืองท้องถิ่นที่มีผลงานมากและเป็นที่รักของคนในชุมชนขนาดนี้ คิดจะพัฒนาอนาคตทางการเมืองไประดับประเทศบ้างหรือไม่ ท่านนายกฯยิ้มๆ แล้วว่า

“การเมืองใหญ่มันทำให้ชุมชนเข้มแข็งไม่ได้” นายกฯ อบต.หนองโรง ตอบและเสริมว่า

“การได้อยู่ติดดิน ติดชาวบ้าน ติดชุมชน ทำให้เราได้รับรู้ปัญหาที่แท้จริงของชุมชน รู้ว่าจะแก้ไขและพัฒนาไปได้อย่างไร ผมทำงานตรงนี้ได้มีโอกาสผลักดันให้เกิดการแก้ไขและพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรมมากกว่า ผมคงยังไม่คิดไปไหนหรอกครับ”





05 กินข้าวร่วมกัน





คุยกับท่านนายกฯแล้ว พี่เอ๋-บุณฑริก แซ่มซ้อย ก็ชวนเรากินข้าวด้วยกัน กับข้าวที่ทาง อบต. เตรียมไว้ต้อนรับหลายอย่าง แต่ที่เด่นที่สุด แปลกตาที่สุด และอร่อยมากที่สุด ก็ต้องยกให้นี่เลย 'น้ำพริกมะสัง' น้ำพริกมะสัง ชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าเป็นน้ำพริกที่ทำมาจากมะสัง ว่าแต่ว่ามะสังนี่มันคืออะไรหว่า...

รสชาติของน้ำพริกมะสังจะออกเปรี้ยวนำเค็มตาม และกลมกล่อมคล้ายน้ำพริกกะปิ กินกับปลาทูทอดกรอบๆ หรือผักนึ่งราดกะทิ ก็อร่อยจนข้าวหมดหม้อไม่รู้ตัว

เมื่อกินกันเรียบร้อยแล้วจึงค่อยถามข้อข้องใจ ว่า

เจ้ามะสังที่ใส่ลงไปในน้ำพริกนั้นมันคืออะไรกันแน่ ก็ได้ความว่า มะสังเป็นผลไม้พื้นบ้านของที่นี่อย่างหนึ่ง หน้าตาคล้ายมะกรูดผสมพันธุ์กับมะนาว แต่ลูกขนาดส้มเขียวหวาน ด้านในมีรสเปรี้ยว หอม เหมาะสำหรับทำน้ำพริก

นึกภาพตามไม่ออกพี่เขาเลยลากให้ตามเข้าไปดูในครัว เลยได้รู้จักหน้าค่าตาของเจ้ามะสังที่ว่า แล้วเลยขอยืมมาเป็นนางแบบให้เราถ่ายรูปมาฝากคนอ่านด้วย

เย็นวันนั้นมีพิธีบายศรีสู่ขวัญโดยพ่อเฒ่าแม่เฒ่าที่คนในหมู่บ้านเคารพรักในชุมชนเพื่อเป็นสิริมงคลและกระชับความสัมพันธ์กับผู้มาเยือนด้วยพิธีการเรียบๆ ง่ายๆ และบทอวยพรที่อบอุ่นบนเวทีในที่ทำการ อบต. ก่อนยกกระเป๋าเข้าโฮมสเตย์ อย่างอิ่มกายอิ่มใจ



06 โฮมที่น่าสเตย์




บ้านปรารถนา

ว้าวๆ ในที่สุดก็ได้เข้าพักในโฮมสเตย์ที่รอคอยเสียที โฮมสเตย์ที่นี่ตั้งอยู่ในทำเลทอง ที่ใกล้กับแหล่งชุมชน เดินทางเข้าออกสะดวกสบาย ระยะทางเข้าบ้านถึงถนนใหญ่ห่างกันไม่ถึง 500 เมตร เดินเข้ามาเองก็ได้สบายมาก แถมด้านหลังติดทุ่งนาโล่งกว้าง

บ้านหลังนี้เป็นบ้านของ ‘ครอบครัวเปรมปรีดิ์’ ที่เริ่มเปิดบ้านเป็นโฮมสเตย์มาได้สักระยะหนึ่งแล้ว ห้องพักแต่ละห้องจึงสะอาด สะดวก ได้มาตรฐาน มีความเป็นส่วนตัวแต่ก็ไม่ได้ห่างจากการดูแลของเจ้าของบ้าน ห้องพักกับห้องน้ำแยกจากกันต่างหาก แต่ไกลกันแค่ไม่กี่ก้าว และสะอาดมากๆ ขอย้ำว่าสะอาดมากจริงๆ ทำเลที่ตั้งของห้องพักและห้องน้ำโปร่ง มีลมจากท้องทุ่งพักถ่ายเทเย็นสบายตลอดจนบางทีเคลิ้มๆ ไปนึกว่าอยู่ในรีสอร์ตหรูแถวภาคเหนือช่วงใกล้หนาว ตอนเช้าๆ แดดอ่อนๆ ถือแก้วกาแฟกับขนมไป



นั่งจิบที่โต๊ะม้าหินอ่อน ดูสายลมแสงแดดทักทายดอกไม้ใบหญ้า โรแมนติกม้ากกกก

ด้านหน้าห้องพักตั้งโต๊ะน้ำแข็งน้ำดื่ม กระติกน้ำร้อน ชา กาแฟ โกโก้ และของว่างไว้ตลอดเวลาให้ผู้เข้าพักเลือกหยิบชงรับประทานได้ตามอัธยาศัย ขาดเหลือ





อย่างไรบอกเติมได้ตลอด

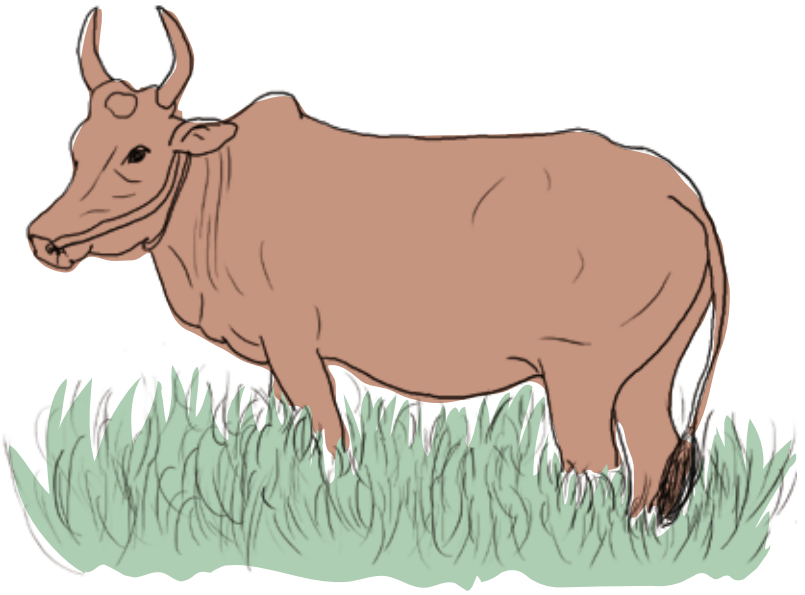
ห้องพักมีให้เลือกแบบเตียงคู่หรือแบบฟูกหนาวางพื้น แล้วแต่ความชอบของลูกค้า ด้านในมีบริการพัดลม โต๊ะครื่องแป้งและตู้เสื้อผ้า ด้านนอกห้องตรงบริเวณทางเดินมีราวตากผ้าให้ใช้ มีรองเท้าแตะให้ยืมใส่ขณะเข้าพัก

ตื่นเช้าขึ้นมาด้วยเสียงนาฬิกาปลุกแบบมีชีวิตร้องเรียกว่า เอ้ก อี เอ้ก เอ้กกกก..! แล้วก็ตามมาด้วยเสียงพี่เชอร์รี่เจ้าของบ้านร้องเรียกกินข้าวอย่างเป็นกันเอง อาหารเช้าวันนี้มีไข่พะโล้ น้ำพริกมะขามอ่อนมาพร้อมผักลวกจิ้ม ปลาทูทอดกรอบ ผัดหน่อไม้ดองใส่หมูสับ และที่เด็ดสุดและภูมิใจนำเสนอ แกงส้มผักบุ้งปลาซิว เป็นแกงพื้นบ้านของที่นี่ รสชาติและกลิ่นของน้ำแกงก็คล้ายแกงส้มที่เราคุ้นเคย แต่ปลาซิวตัวเล็กๆ ต้มจนเนื้อขาวที่เคี้ยวนุ่มได้ทั้งก้างทำให้แกงมีรสกลมกล่อมอร่อยขึ้นมาก อร่อยจนอยากตามไปดูในครัวว่าเขาทำกันยังไง

คราวหน้าถ้าไปอีกคงต้องเตรียมสมุดไปจดสูตรแน่ๆ

ราคา 300 บาทต่อคนนี้รวมทั้งอาหารเช้า ขนม ของว่าง ผลไม้ และเครื่องดื่มตลอดวันพร้อมบริการนำชมกิจการด้านการเกษตรของครอบครัว ทั้งเลี้ยงวัว เลี้ยงหมู เลี้ยงกบ เลี้ยงไก่ โดยคุณยายคนที่ทำขนมให้เรากินนั่นแหละ รีวิวซะหมดเปลือกขนาดนี้ อยากไปกันหรือยัง

เอาละ เมื่อพักผ่อนพอสมควรแล้ว ก็ออกเดินทางกันได้เลย





07 ป่าและคนดูแลซึ่งกันและกัน

จุดแรกที่เราจะไปคือจุดที่เด่นที่สุดของหนองโรง คือป่าชุมชนบ้านห้วยสะพาน ในการทำความรู้จักกับหนองโรง สิ่งสำคัญที่จะพลาดไม่ได้เด็ดขาดคือการรักษาป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานเพราะว่าเป็นพื้นที่ตัวอย่างที่ชาวชุมชนสามารถร่วมกันดูแลปกป้องผืนป่าของพวกเขาเอาไว้ได้ด้วยความกล้าหาญ สามัคคี และมีประสิทธิภาพ จนกลายเป็นพื้นที่ตัวอย่าง ที่ช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้ในหลายพื้นที่ลุกขึ้นมาปกป้องป่าของตนเองกันบ้าง

บ้านห้วยสะพาน ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี เป็นชุมชนเก่าแก่และมีประวัติศาสตร์ยาวนาน มีการตั้งถิ่นฐานทำกินมาไม่ต่ำกว่า 400 ปี ทุกวันนี้ซากโบสถ์เก่าวัดคงคาซึ่งเป็นวัดร้าง สระน้ำโบราณ และต้นไม้เก่าแก่อายุนับร้อยปี ยังคงปรากฏซากเหลือให้เห็นอยู่บ้าง ชุมชนบ้านห้วยสะพานมีประชากรรวมประมาณ 238 ครัวเรือน ชาวบ้านส่วนใหญ่มีที่ดินทำกินเป็นของตนเอง ใช้ทำไร่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ นอกนั้นก็มีการเก็บหาของป่าตามฤดูกาลในแต่ละปี

แต่เดิมป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี มีชื่อเรียกว่า ‘ป่ารังหนา’ โดยเรียกชื่อตามชื่อป่าที่ชาวบ้านเคยเรียกกัน ป่าในพื้นที่เป็นป่าเบญจพรรณ หรือป่าผสมผลัดใบที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพันธุ์ไม้นานาชนิด เคยมีไม้ใหญ่ขนาด 4-6 คนโอบจำนวนมาก มีแหล่งน้ำไหลผ่านตลอด อุดม

ทั้งสมุนไพร พืชหายาก เป็นแหล่งอาศัยทั้งอาหารและอาชีพของประชาชนในตำบลมานาน ชาวบ้านพึ่งพาป่าอย่างถ้อยทีถ้อยอาศัย อยู่ร่วมกันมาตลอด

จนกระทั่งเริ่มมีการจัดตั้งโรงงานกระดาษขึ้นในอำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ทำให้มีการตัดไม้รวกไม้ไผ่มาทำเยื่อกระดาษ มีการสร้างโรงงานมากมาย โดยมีนายทุนเข้ามาสนับสนุนเงินทุนให้ชาวบ้านบุกรุกเข้าจับจองไม้ในพื้นที่ป่าชุมชน ช่วงต่อมาโดยเฉพาะอย่างยิ่งช่วงปี 2515-2516 กลุ่มนายทุนมีการนำรถแทรคเตอร์เข้ามาทำลายป่า ทำให้ป่าเกิดความเสียหายและเสื่อมโทรมลงเป็นอย่างมาก และเริ่มเกิดความแห้งแล้งในพื้นที่



เหตุการณ์ครั้งนั้นทำให้ผู้นำชุมชน ภาคประชาชน ในตำบลหนองโรงมีการรวมกลุ่มกัน เรียกร้องพื้นที่ป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานที่ถูกทำลายและบุกรุกจากนายทุนและผู้ที่มีอิทธิพลในพื้นที่ จนมีการปะทะกัน ทำให้สูญเสียชีวิตผู้คนไปมากมาย

มีความพยายามยุติความขัดแย้งโดยส่งกรรมการเข้าไปเจรจา แต่กลุ่มนายทุนไม่ยอม ซ้ำยังบุกรุกมากขึ้น และลอบทำร้ายกลุ่มรักษาป่ามากขึ้น ในที่สุด คุณครูประสงค์ เจริญพิบูลย์ นายแผน สิริเวชภัณฑ์ (อดีต ส.ส.กาญจนบุรี) นายเจือ แต่แดงเพชรและคณะ เดินทางเข้าพบ ฯพณฯพลเอกเปรม ติณสูลานนท์ นายกรัฐมนตรี ในขณะนั้น เพื่อร้องเรียนความเดือดร้อนของชาวบ้านห้วยสะพาน และได้มีการตกลงและทำความเข้าใจกับกลุ่มนายทุนและผู้บุกรุก

ในที่สุด จึงได้คืนพื้นที่ป่าทั้งหมด มีการทำแนวเขตเพื่อป้องกันการบุกรุก โดยใช้แนวต้นไม้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ และในปี 2517 ได้มีการรังวัดและปักหลักเขตด้วยเสาคอนกรีต ทำคันดินเป็นแนวเขตป่า มีเนื้อที่วัดได้ประมาณ 1,008 ไร่ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการป่าชุมชนที่มาจาก 3 องค์กรหลัก ได้แก่ ท้องถิ่น ท้องที่ ภาคประชาชนเป็นอาสาสมัครอยู่เวรดูแลรักษาป่า ปลูกป่าทดแทนจนทำให้ป่าชุมชนกลับฟื้นคืนมากลายเป็นป่า



ที่สมบูรณ์ มีสัตว์ป่า พืช สมุนไพรที่หายาก เป็นแหล่งอาหาร แหล่งเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน

ป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากกรมป่าไม้ให้เป็น 'ป่าพื้นบ้านอาหารชุมชนดีเด่นระดับเขต' ในปี 2542

และจากการเริ่มต้นจัดการป่าชุมชนแบบหลวมๆ ก็ได้พัฒนามาเป็นกระบวนการจัดการป่าที่มีรูปแบบที่ชัดเจนขึ้นในปี 2543 โดยมีชาวบ้านห้วยสะพาน บ้านใหม่ บ้านหนองกระจันทร์ และบ้านดอนเจริญ รวม 4

หมู่บ้าน ได้เห็นชอบร่วมกันในการจัดตั้ง ‘ป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี’ และเกิดคณะกรรมการขึ้นมารับผิดชอบดูแลอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีนายประยงค์ แก้วประดิษฐ์ เป็นประธาน การจัดโครงสร้างองค์กรมีประธานฝ่ายต่างๆ รองรับการดำเนินงานชัดเจน เช่น ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ฝ่ายป้องกัน ฝ่ายพัฒนาป่าชุมชน และมีการวางแผนในการดำเนินงานที่เป็นระบบและต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน

ปัจจุบันนอกจากชาวบ้านในชุมชนเองแล้ว ยังมี**กลุ่มราษฎรอาสาสมัครพิทักษ์ป่า (รสทป.)** ซึ่งเป็นโครงการพระราชทานของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ซึ่งคัดเลือกจากคนในชุมชน เข้าร่วมการฝึกอบรม การปฏิบัติงานอนุรักษ์พิทักษ์ป่า เป็นแหล่งข่าวของทางราชการในการแจ้งข่าวแจ้งเบาะแสการกระทำผิดของขบวนการทำลายป่า และได้มีการเข้าร่วมพิธีปฏิญาณตนต่อหน้าพระบรมฉายาลักษณ์ของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ว่าจะปกป้องดูแลป่า ไม่ยอมให้ใครทำลาย และจะทำทุกอย่างให้ป่ามีสภาพที่สมบูรณ์ดีกว่าเดิม จนกระทั่งปี 2543 ก็ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากสำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดกาญจนบุรีให้เป็น ‘พื้นที่ตำบลเขียวขจีดีเด่น’ ระดับจังหวัด

กลุ่มราษฎรอาสาสมัครพิทักษ์ป่านี้ เข้าร่วมโครงการกันด้วยใจล้วนๆ ไม่มีเงินเดือน ไม่มีค่าจ้างใดๆ ในการปฏิบัติหน้าที่ แต่ทุกคนเต็มใจทำเพื่อทดแทนบุญคุณของผืนป่าที่ได้มอบชีวิตและทุกสิ่งทุกอย่างให้พวกเขาได้พึ่งพาอาศัย ดูแลป่าหลังจากที่ป่าดูแลพวกเขามาหลายชั่วอายุคน

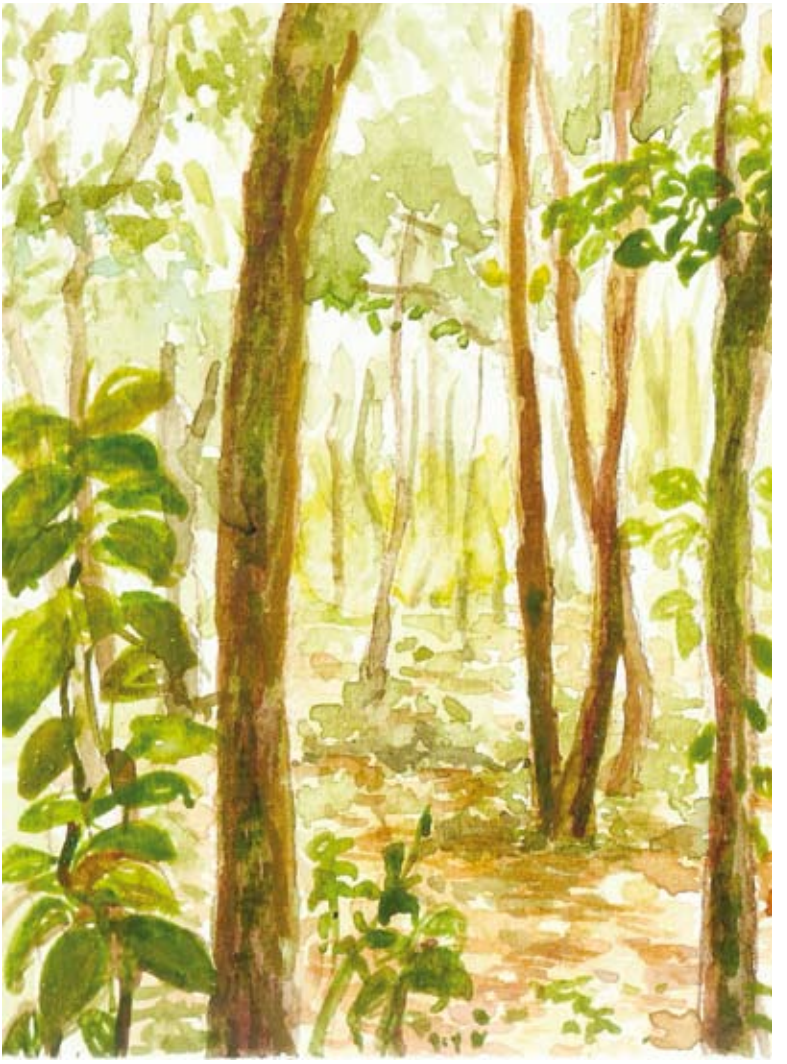
นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการบริหารจัดการทรัพยากรโดยคนในชุมชนเองให้กับตำบลอื่นได้มาเรียนรู้ จากการจัดการป่าชุมชนนำไปสู่ขยายฐานการจัดการที่สร้างการเรียนรู้ด้านอื่นๆ ในตำบล เช่น ระบบส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาเด็กและเยาวชน ระบบอาสาสมัคร ระบบเศรษฐกิจชุมชน และเกิดการรวมกลุ่มทำอาชีพเสริมขยายตัวอย่างรวดเร็ว

จากการเดินสำรวจป่าชุมชนแม้ในระยะเวลาสั้นๆ พบว่าป่าผืนนี้ทั้งที่อยู่ติดกับชุมชนแต่กลับมีความสมบูรณ์เป็นอย่างมาก มีความเขียวชอุ่มชุ่มชื้นในทุกมุมรอบตัว เย็นสบายจากร่มเงาต้นไม้ใหญ่ เราจะพบพืชหายากและสมุนไพรหลายชนิดแทรกอยู่ตามรายทางสม่ำเสมอ หลายอย่างอาจเคยเห็นแต่ชื่อจากในตำรา เคยได้ยินจากปากคนเฒ่าคนแก่ แต่จะมาเห็นของจริงที่นี่เอง ช่างภาพของเรามีความสุขกับการถ่าย กดชัตเตอร์ไม่ยั้ง เพราะหันไปทางไหนก็มีแต่ความอุดมสมบูรณ์น่าเก็บภาพไป

เสียหมดทุกด้าน

บริเวณทางเข้าป่าชุมชนยังมีส่วนที่จัดไว้เป็นที่ประชุมของกลุ่มราษฎรอาสาสมัครพิทักษ์ป่า (รสทบ.) เป็นลานวงกลม ใช้เป็นที่ระดมความคิดเห็นของสมาชิก แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และประชุมแบบเบรนสตรอมมิ่ง เวลาที่ต้องการจัดกิจกรรมหรือเคลื่อนไหวอื่น ๆ







08 ขออาสาด้วยพลังศรัทธา

'ใจ' ที่สุดต้องยกให้กลุ่มนี้เขาละ ในยุคที่หลายๆ คนพูดคำว่าจิตสาธารณะกันติดปาก ก็เพิ่งมาเห็นกลุ่มนี้ละ ที่น่าจะใช้คำนี้ได้อย่างสะดวกใจและเหมาะสมที่สุด

นอกจากมิตรจิตมิตรใจที่แสนอบอุ่นเป็นกันเองเสียงเหน่อหน่อยๆ ที่ฟังดูจริงใจ และนิสัยพูดจริงทำจริง คิดอะไรแล้วพูดเลยทำเลยแล้ว เรื่องน้ำใจ และความเสียสละ



เพื่อส่วนรวม ก็นับว่าเป็นจุดเด่นของคนที่นี่เช่นกัน กลุ่มอาสาพลังศรัทธานี้เริ่มต้นจากบทสนทนาเล็กๆ ในกลุ่มคนไม่กี่คน ที่มีความคิดอยากจะทำประโยชน์ช่วยเหลือผู้อื่นและสาธารณประโยชน์ของชุมชนโดยที่ไม่หวังสิ่งใดตอบแทน

หนึ่งในแกนนำคนหนึ่ง **บุญเกิด เนียมสร** ประธานสภา อบต.หนองโรง เล่าให้เราฟังว่า

เมื่อราวปี 2539 เขาและเพื่อนๆ จาก หมู่ 1 หมู่ 2 หมู่ 9 หมู่ 11 นำโดยนายไพลิน แช่มช้อย ได้พากันอาสาออกแรงช่วยเหลืองานชุมชนกันโดยมิต้องรอใครไหว้วาน ที่ไหนมีหญ้าขึ้นรก ก็พากันออกไปดายหญ้าจะสะอาดเหี้ยนเตียน ที่ไหนขยะเยอะก็ช่วยกันเก็บ บ้านไหนมีงานบวช งานแต่ง งานบุญ งานศพ ก็เข้าไปช่วยเจ้าภาพเสิร์ฟน้ำ เสิร์ฟอาหาร ต้อนรับแขก จัดโต๊ะจัดเก้าอี้ โดยไม่เรียกรับค่าตอบแทนแม้แต่บาทเดียว งานวัดงานออกร้านของตำบลอำเภอก็เช่นเดียวกัน

ประธานสภา อบต.หนองโรง เล่าว่า เคยมีอยู่ครั้งหนึ่ง เจ้าภาพพยายามมอบเงินสนับสนุนให้กลุ่มคะยั้นคะยอให้รับให้ได้ ชาวกลุ่มก็เลยยอมรับมา แต่ไม่มีใครคิดเอาไปใช้ส่วนตัว เพราะทั้งกลุ่มเอาเงินหมื่นนี้พากันไปซื้อเครื่องตัดหญ้ามาเพื่อใช้ประโยชน์กับกิจการของกลุ่มแทน ยิ่งทำให้คนที่รู้ถึงพฤติกรรมนี้ ชื่นชมกลุ่มพลัง

ศรัทธามากขึ้นไปอีก

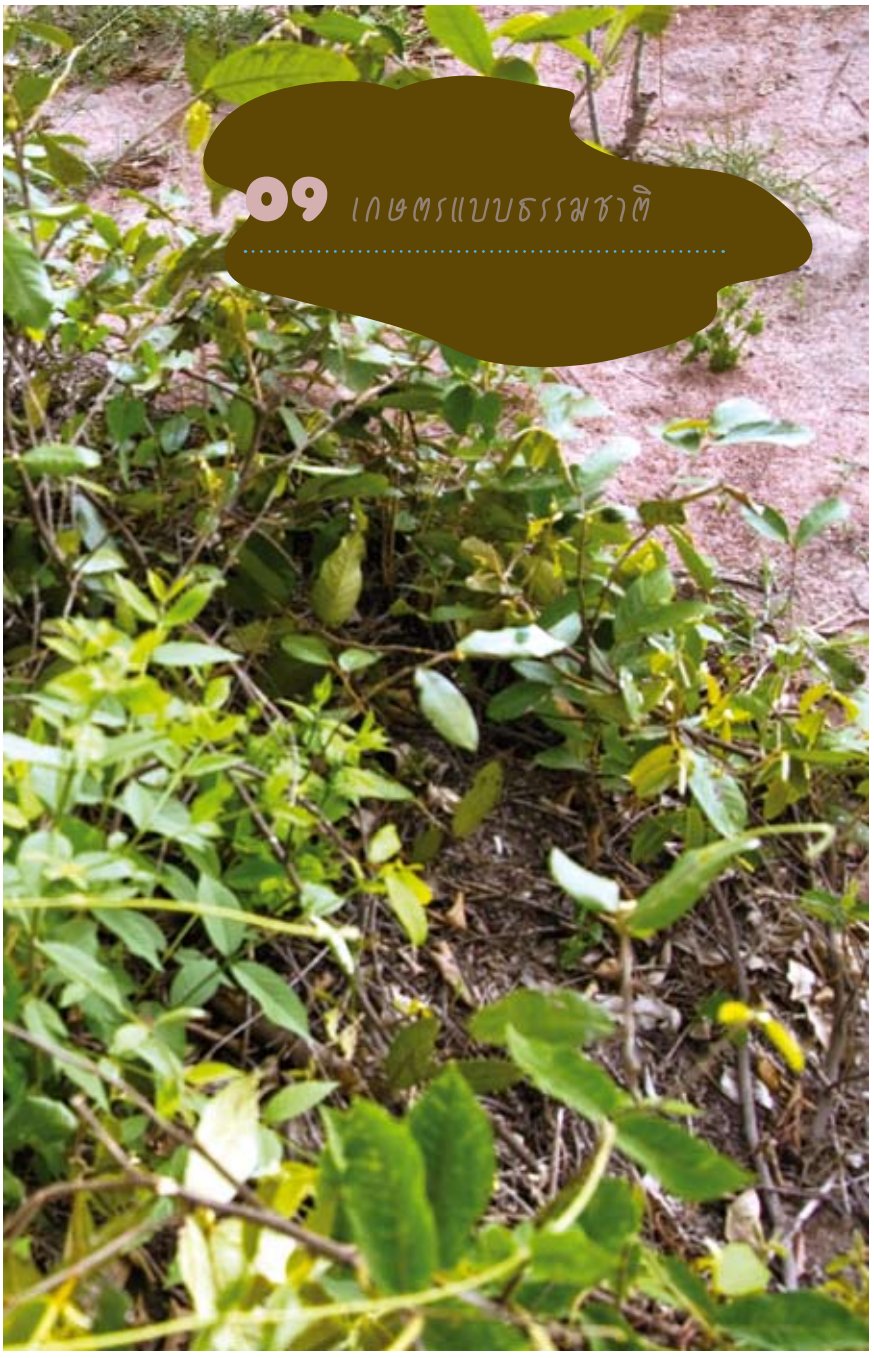
ช่วงหลังเมื่อชาวชุมชนคนอื่นๆ เห็นกิจกรรมที่น่าชื่นชมของกลุ่ม ก็ต่างเล่าต่อกันไปแบบปากต่อปาก สอนลูกสอนหลานให้เอาอย่างในการเสียสละทำตนเป็นประโยชน์เพื่อส่วนรวมโดยไม่หวังสิ่งตอบแทน มีผู้ตามเข้ามาร่วมสมทบเป็นสมาชิกกลุ่มอีกเป็นจำนวนมาก รวมถึงกลุ่มเด็กและเยาวชนที่ตอนนี้มีอยู่ราว 20 คน คนที่อายุน้อยที่สุดเพิ่งจะ 5 ขวบเท่านั้นเอง

กลุ่มเด็กๆ นี้ต่อมาในปี 2553 ก็จัดทีมกันขึ้นเป็นกลุ่มเยาวชนอาสา เพื่อส่งเสริมจิตสำนึกในการทำงานเพื่อส่วนรวมด้วย จิตอาสาอีกด้วย

ถามคุณน้าบุญเกิดว่า การมาทำแบบนี้ เหนื่อยทั้งแรง เสียทั้งเวลา แต่ทุกคนก็ยังเต็มใจมาทำ พวกเขาได้อะไรเป็นการตอบแทนกันบ้างหรือ น้าบุญเกิดยิ้ม ตอบว่าสิ่งที่ได้ยิ่งใหญ่กว่าเงินทอง คือความอิ่มใจ สุขใจที่ได้ช่วยเหลือผู้อื่น อีกทั้งยังช่วยสร้างความรัก ความผูกพัน ความเสียสละและสามัคคีในกลุ่ม ทำให้เราศรัทธาในตัวเองได้ ศรัทธาในความดีได้ นั่นก็มากเกินพอแล้วไม่ใช่หรือ







09 เกษตรแบบธรรมชาติ

เกษตรกรยุคใหม่คนไหนๆ เดี๋ยวนี้ถ้าไม่สนใจเกษตรอินทรีย์ต้องถือว่าเชยมาก เพราะนอกจากสินค้าเกษตรอินทรีย์จะสะอาดปลอดภัย ไม่มีสารอันตรายต่อร่างกายมนุษย์ ไร้มลพิษ ไม่เป็นปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมแล้ว ความต้องการสินค้าเกษตรอินทรีย์ของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อมก็เพิ่มขึ้นมากอย่างน่าสนใจอีกด้วย

ที่หนองโรงนี้ก็ถือว่าค่อนข้างล้ำหน้าเรื่องเกษตรอินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องของปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูงและการกำจัดศัตรูพืชโดยใช้สมุนไพรกลั่น และแมลงห้ำ แมลงเบียน

ปุ๋ยชีวภาพคุณภาพสูง

ปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูงจะต่างจากปุ๋ยอินทรีย์ทั่วไปตรงที่ประสิทธิภาพในการบำรุงดีกว่าและเห็นผลได้ชัดเจน เนื่องจากมีการเติมสารเร่งปฏิกิริยาลงไปด้วย

ส่วนผสม(100 ก.ก.)

1. กากถั่วเหลือง	40 ก.ก.
2. หินฟอสเฟต	40 ก.ก.
3. รำข้าว	10 ก.ก.
4. ขี้ไก่/แกลบ/มูลสัตว์	10 ก.ก.
5. กากน้ำตาล	1 ก.ก.

6. สารเร่งซูเปอร์ พด.1 สารเร่งซูเปอร์ พด.3 สารเร่ง

ซูเปอร์ พด.9

ขั้นตอนการผลิต

1. ผสมวัตถุดิบให้เข้ากันตามส่วน
2. ใส่สารเร่ง พด.1 จำนวน 1 ซอง ลงในสารเร่งซูเปอร์ พด.2 ที่ขยายเชื้อแล้วจำนวน 26-30 ลิตรคนให้เข้ากัน เป็นเวลา 10-15 นาที เทลงในวัตถุดิบโดยคลุกเคล้าให้ทั่ววัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอ
3. ตั้งกองปุ๋ยหมักเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้มีความสูง 20-30 เซนติเมตร และใช้ผ้าใบคลุมเพื่อรักษาความชื้น
4. ในระหว่างการหมัก จะมีเชื้อจุลินทรีย์เจริญในกองปุ๋ย และอุณหภูมิจะสูงขึ้น 45-55 องศาเซลเซียสหลังจากการหมักประมาณ 3 วัน
5. กองปุ๋ยไว้จนกระทั่งอุณหภูมิลดลงเท่ากับภายนอกจน



กระทั่งครบ 7 วัน ทำการคลุกเคล้าเพื่อปรับอุณหภูมิปุ๋ย 6. ใช้สารเร่งซูเปอร์ พด.3 และสารเร่ง พด.9 อย่างละ 1 ซองคลุกเคล้าให้ทั่วกองและหมักอีกครั้งก่อนนำไปใช้

วิธีขยายเชื้อ

เจือจางกากน้ำตาลต่อน้ำ อัตราส่วน 1 กิโลกรัม ต่อน้ำ 10 กิโลกรัม ใส่สารเร่งซูเปอร์ พด.1 กับ พด.2 อย่างละจำนวน 1 ซองคนให้เข้ากัน ปิดฝาตั้งไว้ที่ร่ม ใช้เวลาขยายเชื้อราว 3 วัน

การกำจัดศัตรูพืช

เรื่องสำคัญพอ ๆ กับเรื่องการบำรุงพืชผลการเกษตร อีกเรื่องก็คือเรื่องของการกำจัดศัตรูพืช ที่นี่เขาก็มีวิธีการในการกำจัดแบบพึ่งพาวิธีธรรมชาติ ไม่มีสารพิษและไม่ก่อมลภาวะอีกเช่นเคย เป็นการใช้ธรรมชาติจัดการกับธรรมชาติและได้ผลอย่างน่าทึ่งเสียด้วย

สมุนไพรไอน้ำไล่แมลง

พี่คัมภีร์ทอง เทียนสวัสดิ์ เป็นผู้นำเกษตรกรในพื้นที่ ในการผลิตน้ำสมุนไพรไล่แมลง โดยรวบรวมสมุนไพรจากป่าชุมชนและภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานความรู้สมัยใหม่ทดลองจนได้สูตรที่เหมาะสมและ



มีประสิทธิภาพสามารถนำไปใช้ฉีดพ่นในแปลงผักได้ทุกชนิด เช่น มะเขือ ผักชี ถั่วฝักยาว ไม้ดอก ไม้ประดับ ไล่แมลงได้ผล และไม่ทิ้งสารตกค้างในร่างกายผู้บริโภค สำหรับ ผู้ที่สนใจ มีขั้นตอนการผลิตดังนี้

ส่วนผสม

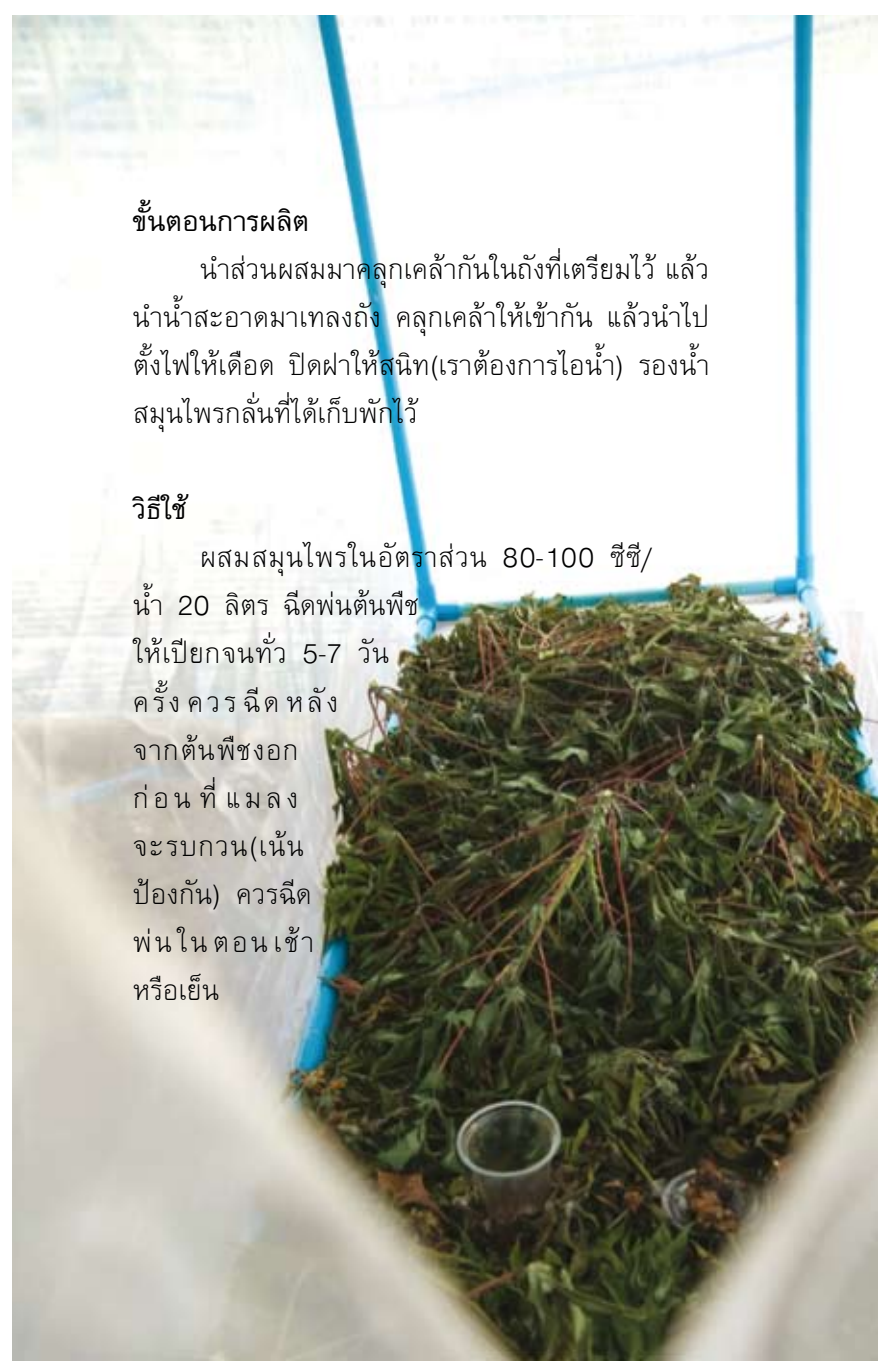
1. กลอย	10 ก.ก.
2. เถากระไดลิง	10 ก.ก.
3. หนอนตายยากตัวผู้	10 ก.ก.
4. ข่า	5 ก.ก.
5. ตะไคร้	5 ก.ก.
6. ฝักดอกคูน	10 ก.ก.
7. ลูกสะเดา	5 ก.ก.
8. น้ำ	50 ลิตร

ขั้นตอนการผลิต

นำส่วนผสมมาคลุกเคล้ากันในถังที่เตรียมไว้ แล้วนำน้ำสะอาดมาเทลงถัง คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตั้งไฟให้เดือด ปิดฝาให้สนิท(เราต้องการไอน้ำ) รองน้ำสมุนไพรกลั่นที่ได้เก็บพักไว้

วิธีใช้

ผสมสมุนไพรในอัตราส่วน 80-100 ซีซี/น้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นต้นพืชให้เปียกจนทั่ว 5-7 วันครั้ง ควรฉีดหลังจากต้นพืชงอกก่อนที่แมลงจะรบกวน(เน้นป้องกัน) ควรฉีดพ่นในตอนเช้าหรือเย็น



นอกจากการกำจัดศัตรูพืชด้วยน้ำกลั่นสมุนไพรแล้ว ที่นี่ยังถือได้ว่าประสบความสำเร็จอย่างยอดเยี่ยมในการควบคุมเพลี้ยแป้งในไร่มันสำปะหลังด้วยการใช้ตัวห้ำและตัวเบียน

เมื่อปี 2551 ที่ผ่านมาหากใครสนใจติดตามข่าวเกษตรจะพบว่าเพลี้ยแป้งโดยเฉพาะเพลี้ยแป้งสีชมพูที่ระบาดหนักในไร่มันสำปะหลัง ระบาดไปทั่วประเทศและสร้างความเสียหายให้กับเกษตรกรเป็นอย่างมาก จากปัญหาคราวนั้นทำให้ชาวชุมชนนำโดยพี่คัมภีร์ ตั้งใจไว้ว่าจะต้องแก้ปัญหานี้ให้หมดไปจากหนองโรงให้ได้ จึงพากันเริ่มศึกษาเรื่องการกำจัดศัตรูพืชด้วยตัวห้ำตัวเบียน โดยได้รับความช่วยเหลือจากเกษตรจังหวัดที่มาช่วยแนะนำเป็นระยะ

ด้วยความพยายามและอดทน ในที่สุดการเพาะเลี้ยงแมลงช้างและแตนเบียน ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี และสามารถแก้ปัญหาได้จริง จนเพลี้ยแป้งไม่สามารถมาทำลายพืชไร่ของชาวหนองโรงได้อีกต่อไป เรียกว่ามาเมื่อไหร่ พี่เขาก็จะมีกองทหารแมลงห้ำแมลงเบียนสองหน่วยคอยเตรียมรับมือได้เสมอ นับว่าเป็นพื้นที่ตัวอย่างที่แก้ปัญหาเรื่องนี้ได้จริง โดยไม่ต้องพึ่งสารเคมี และมีตัวแทนเกษตรกรจากที่ต่าง ๆ มาดูงานเพื่อเอาความรู้ไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ตัวเองอย่างต่อเนื่อง

ทำความรู้จักแมลง

แมลงตัวห้ำ

แมลงตัวห้ำ เป็นแมลงที่หากินเหยื่อที่เป็นแมลงด้วยกันเป็นอาหาร บางชนิดเป็นแมลงตัวห้ำทั้งในระยะที่เป็นตัวอ่อนและตัวเต็มวัย บางชนิดเป็นตัวห้ำเฉพาะระยะตัวอ่อน บางชนิดก็เป็นตัวห้ำตอนเป็นตัวเต็มวัย จะออกหากินเหยื่อโดยการกัดกินตัวเหยื่อ หรือการดูดกินของเหลวในตัวเหยื่อ

แมลงตัวเบียน

แมลงตัวเบียน เป็นแมลงที่มีช่วงระยะตัวอ่อนดำรงชีวิตอยู่ด้วยอาศัยและหากินอยู่ภายนอกหรือภายในตัวเหยื่อเพื่อการเจริญเติบโตอยู่จนครบวงจรชีวิตของพวกมัน ทำให้เหยื่ออ่อนแอและตายในที่สุด เหยื่อของแมลงตัวเบียน มีทั้งที่เป็นแมลงด้วยกันเอง หรือสัตว์ชนิดอื่น ๆ

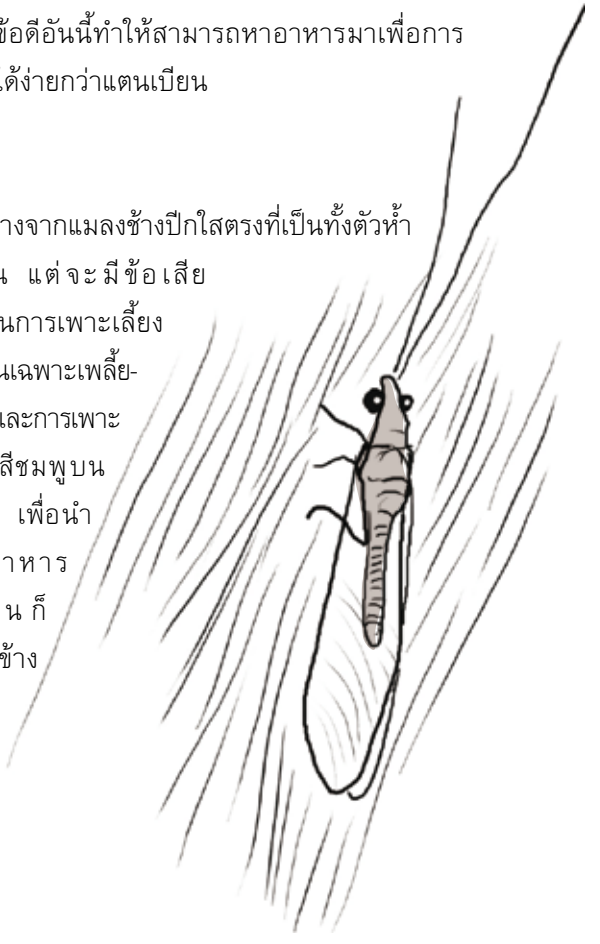
แมลงช้างปีกใส

เป็นตัวห้ำกินเหยื่อได้หลายชนิด ได้แก่ เพลี้ยอ่อน เพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย (ตัวอ่อน) เพลี้ยไฟ ไรแดง ไรสองจุด แมลงหวี่ขาว ไข่และตัวหนอนวัย 1-2 ของหนอนผีเสื้อหลายชนิด เช่น หนอนเจาะสมอฝ้าย หนอนม้วนใบ

หนอนชอนใบส้ม เป็นต้น เหยื่อที่ชอบมากที่สุด คือ เพลี้ยอ่อน สามารถนำไปใช้ควบคุมศัตรูพืชได้ทั้งในพืชไร่ ไม้ผล ไม้ดอก และพืชผักต่าง ๆ แมลงช้างปีกใสนี้ มีข้อดีตรงที่สามารถกำจัดศัตรูพืชได้หลากชนิดมากกว่า คือ กำจัดเพลี้ยได้ถึง 4 ชนิด และยังกำจัดไรและแมลงหวี่ได้ด้วย และข้อดีอันนี้ทำให้สามารถหาอาหารมาเพื่อการเพาะเลี้ยงได้ง่ายกว่าแตนเบียน

แตนเบียน

จะต่างจากแมลงช้างปีกใสตรงที่เป็นทั้งตัวห้ำและเบียน แต่จะมีข้อเสียนิดหน่อยในการเพาะเลี้ยง เพราะจะกินเฉพาะเพลี้ยแป้งสีชมพู และการเพาะเพลี้ยแป้งสีชมพูบนลูกฟักทอง เพื่อนำมาเป็นอาหารแตนเบียนก็ทำได้ค่อนข้างยากกว่า



10 อนาคตของชาติและหนองโรง

ถึงไม่ใช่นางสาวไทยที่มักพูดติดปากว่ารักเด็ก แต่เมื่อได้ฟังถึงเรื่องราวของเด็ก ๆ ที่นี่ก็ไม่อาจข้ามไปไม่กล่าวถึงได้ เราทราบจากเจ้าหน้าที่ อบต. และชาวบ้านว่าที่ตำบลหนองโรงนี้ให้ความสำคัญกับเด็กและเยาวชนมาก เด็ก ๆ ที่นี่ได้มีโอกาสร่วมทำกิจกรรมชุมชนกับผู้ใหญ่ในหลายกิจกรรม บางกิจกรรมเคยได้รับรางวัลระดับชาติมาแล้วอีกต่างหาก น่าสนใจไหมล่ะ เรามาดูประวัติคร่าว ๆ ของกลุ่มพวกเขากันดีกว่า

กลุ่มเยาวชนบ้านห้วยสะพาน

ก่อตั้งกลุ่มในปี พ.ศ. 2546 โดยนายประยงค์ แก้วประดิษฐ์ เพื่อปลูกจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ โดยมีป่าและชุมชนเป็นตัวตั้งเพื่อที่จะสานต่องานในการดำรงป่าไว้ในอนาคต เพื่อจะไม่ให้สูญหายหรือถูกทำลาย มีการเรียนรู้เพื่อสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิมจากผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านและยังมีส่วนร่วมในการพัฒนาหมู่บ้าน พัฒนาวัด มีกลุ่มพลังเยาวชนช่วยเหลืองานในหมู่บ้าน มีส่วนช่วยในเรื่องของยาเสพติด ลดปัญหาการมั่วสุมและความแตกแยกขัดแย้งของเยาวชน โดยจัดให้มีกิจกรรมร่วมกันระหว่างเด็กและเยาวชนอย่างสม่ำเสมอ

ต่อมาในปี พ.ศ. 2548 เยาวชนบ้านห้วยสะพาน สามัคคี มีการจัดกิจกรรมให้เด็กศึกษาดูงานและเข้าค่าย ‘เด็กรักป่า’ โดยรวมเยาวชนทั้ง 4 หมู่บ้าน ทำให้ได้รับรางวัล ‘ลูกโลกสีเขียว’ ประเภทเยาวชนดีเด่น ป่าชุมชนดีเด่น ‘ผู้สร้างสรรค์ผลงานอนุรักษ์ธรรมชาติ ป่า และน้ำ’ จากบริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)

ปี 2549 มีการจัดโครงการค่ายเด็กและเยาวชนรักษ์ป่า ควบคู่กับการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น โดยองค์การบริหารส่วนตำบลหนองโรง ร่วมกับโครงการสุขภาวะภาคตะวันตก ได้ให้การสนับสนุนกิจกรรมในครั้งนั้น เพื่อช่วยสร้างจิตสำนึกในการรักป่าควบคู่กับการอนุรักษ์ธรรมชาติกิจกรรมด้านการอนุรักษ์ให้กับเยาวชนในท้องถิ่น มีโรงเรียนต่างๆ เข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านและผู้นำชุมชนเองก็เป็นส่วนหนึ่งในการถ่ายทอดความรู้สู่เยาวชน

กลุ่มเยาวชนมีกิจกรรมร่วมกับชุมชนในการศึกษาธรรมชาติในป่าชุมชน โดยเฉพาะพืชอาหารป่าที่มีหลากหลายชนิด เช่น กุ่มขี้เหล็ก จัน ตำลึง นมแมว ผักหวานย่านาง แมงลัก เห็ดขอน มะขามป้อม สารภี มะตูม หว้าป่า ผักเสี้ยน เถาวัลย์เปรียง หน่อไม้ บัวเผื่อน เห็ดเผาะ เห็ดมันปู มะสัง เล็บเหยี่ยว มะรุม สะเดา ฯลฯ ซึ่งเป็นพืชป่าที่ชาวบ้านสามารถเก็บหาได้ตลอดทั้งปี

ธนาคารขยะโรงเรียนบ้านหลุมหิน

เกิดจากปัญหาการทิ้งขยะไม่เป็นระเบียบของนักเรียน และการใช้กระดาษสมุดอย่างสิ้นเปลือง **อาจารย์ทองสม เชื้อพงษ์** เป็นผู้ริเริ่มในการฝึกให้เด็กทิ้งขยะให้เป็นที่ รวมถึงการคัดแยกประเภทของขยะ และรณรงค์ให้นักเรียนใช้กระดาษที่มีที่เหลือ เอามาทำเป็นสมุดทดเลข หรือทำกระดาษแบบฝึกหัด โดยได้รับการสนับสนุนจากผู้อำนวยการโรงเรียนคือ **ผอ.ปฐมา สิทธิสร** สนับสนุนเรื่องของสถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกขยะ จนทำให้สามารถเก็บขยะได้มากขึ้น และนำไปขายมีรายได้เล็กน้อย สมทบเป็นค่าอาหารกลางวันเด็ก จัดซื้อพัดลม โต๊ะไม้สำหรับให้เด็กนักเรียนพักผ่อนในช่วงกลางวันและซื้ออุปกรณ์สำหรับสอนการประดิษฐ์ขยะเหลือใช้ให้กับนักเรียน

โรงเรียนบ้านหลุมหินได้พัฒนาขยะให้เป็นผลงานประดิษฐ์รูปแบบต่างๆ และได้เข้าร่วมโครงการเศรษฐกิจพอเพียงระดับเขตใช้ชื่อว่า ‘กิจกรรมแปลงขยะเป็นทรัพย์สิน’ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับสองระดับเขต ประเภทสถานศึกษาดีเด่นด้านการจัดกิจกรรมซึ่งจากความสำเร็จในการส่งผลงานเข้าประกวดทำให้ผลงานการประดิษฐ์ขยะเป็นที่สนใจของโรงเรียนอื่นๆ

ทางผู้จัดกิจกรรมจึงพัฒนาและคิดประดิษฐ์สิ่งใหม่ๆ จากขยะมากขึ้นและส่งเข้าประกวดในงาน ‘เด็กกาญจน์สมองใส เปิดโลกใหม่สู่สากล’ เป็นการส่งเสริมความคิดและจินตนาการในการประดิษฐ์ของใหม่ๆ ให้กับเด็กและนำผลงานไปจำหน่ายให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น

เด็กๆ ที่นี่ได้รับการสนับสนุนในการทำกิจกรรมทุกอย่างด้วยตนเองไม่แพ้ผู้ใหญ่ เวลาที่ตำบลหรืออำเภอมีงาน พวกเขาจะรวมกลุ่มกันทำสินค้ามาขาย ทั้งการเพนท์กระเป๋าผ้าด้วยสีอะครีลิก ทำขนมพื้นบ้าน นำมาขายในงานออกร้านต่างๆ ได้รายได้ช่วยครอบครัวได้อีก

นอกจากนี้ยังมีกลุ่มเยาวชนอาสาสมัครพิทักษ์ป่า อาสาป้องกันไฟป่า และอาสาสมัครบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อส่วนรวมร่วมกับผู้ใหญ่ บางคนอายุเพียง 5-6 ขวบ ก็อาสาออกมาช่วยกันแล้ว เรียกว่าปลูกฝังกันตั้งแต่ตัวเล็กตัวน้อยเลยทีเดียว

สนามฟุตบอลแย้

เมื่อรถผ่านโรงเรียนบ้านรางยอม ผู้นำเที่ยวของเราชี้ชวนให้ดูแล้วเลี้ยวแว้บเข้าไปใกล้บริเวณสนามฟุตบอลด้านหน้าโรงเรียนทันที แล้วพาเดินดูรูน้อยใหญ่ ในสนาม พลางบอกว่านี่คือรูแย้ แย้...ใช่แล้วแย้นั่นแหละ อย่างที่ท่านๆ คุ้นหน้าตากันดี



สนามฟุตบอลของโรงเรียนบ้านรางยอมได้รับการส่งเสริมให้เป็นสนามเลี้ยงแย้เพื่อการอนุรักษ์โดยความสนับสนุนของท่านผู้อำนวยการและคุณครูในโรงเรียน โรงเรียนนี้ดังขนาดเคยออกรายการโทรทัศน์หลายครั้ง เด็กกับแย้อยู่ร่วมกันฉันมิตร ไม่มีใครคิดจะทำร้ายซึ่งกันและกัน

พวกเราไปในตอนเที่ยงกว่า ตะวันยังตรงหัว พี่ที่พาเราไปบอกว่า แย้จะออกจากรูช่วงเช้า และกลับเข้าบ้านของมันช่วงค่ำ ช่วงที่เราไปเลยพลาดพบกับแย้ เพราะท่านๆ พากันออกไปทำงานหมด เป็นที่น่าเสียดายยิ่ง ทางโรงเรียนยังมีแผนการสนับสนุนให้สนามฟุตบอลแย้เป็นสถานที่ท่องเที่ยว ถึงกับมีการสร้างหอดูแย้ไว้รอ แต่

ยังต้องรอกล้องส่องแย้ ที่ยังเดินทางมาไม่ถึง

เรากวาดตามองไปรอบ ๆ เพื่อหาเหยื่อมาสัมภาษณ์สักคนสองคน ในที่สุดก็มีผู้กล้าเดินยิ้มหวานเข้ามาสองคน ในเสื้อเหลืองวันจันทร์สีสวยมาเลยเชียว เป็นเด็กนักเรียนชายชั้น ป.5 ของโรงเรียนบ้านรางยอมนี้เอง ตอบชัดถ้อยชัดคำด้วยสำเนียงเหน่อน่าเอ็นดูแบบชาวกาญจน์แท้ ๆ

เรา : สวัสดีครับ พี่ถามอะไรหน่อยได้ไหมเอ่ย

เด็ก : สวัสดีครับ ได้ครับ

เรา : ที่นี่เลี้ยงแย้ที่สนามฟุตบอลนี้ใช่ไหม

เด็ก : ใช่ครับ ทั้งสนามเลยครับ เป็นบ้านแย้

เรา : ไหน รูแย้อยู่ไหนชี้ให้พี่ดูหน่อยได้ไหมครับ

เด็ก : (เดินก้ม ๆ เงย ๆ กันอยู่แป๊บนึง) นี่ครับ นี่ไง รูใหญ่เลย

เรา : แล้วแย้อยู่ไหน ไม่เห็นมีแย้เลย

เด็ก : แย้ไปหากินครับ ไปตั้งแต่เช้าแล้ว ยังไม่กลับมาเลย

เรา : แล้วถ้าอยากดูต้องมาตอนไหนครับ

เด็ก : ต้องมาตอนกลางวันครับ แย้จะอยู่ตอนกลางวัน ตอนกลางคืนแย้นอนหลับ

เรา : แต่ว่าตอนนี้ก็กลางวันนี่ครับ

เด็ก : ใช่ครับต้องมาตอนกลางวัน

(เริ่มงงทั้งสองฝ่าย)

เรา : คือ สรุปต้องมาดูตอนที่แย้ออกจากบ้านคือตอนเช้าใช่ไหม หรือไม่ก็ตอนแย้กลับบ้านตอนเย็น

เด็ก : ครับ เพราะตอนกลางคืนแย้นอนหลับครับ

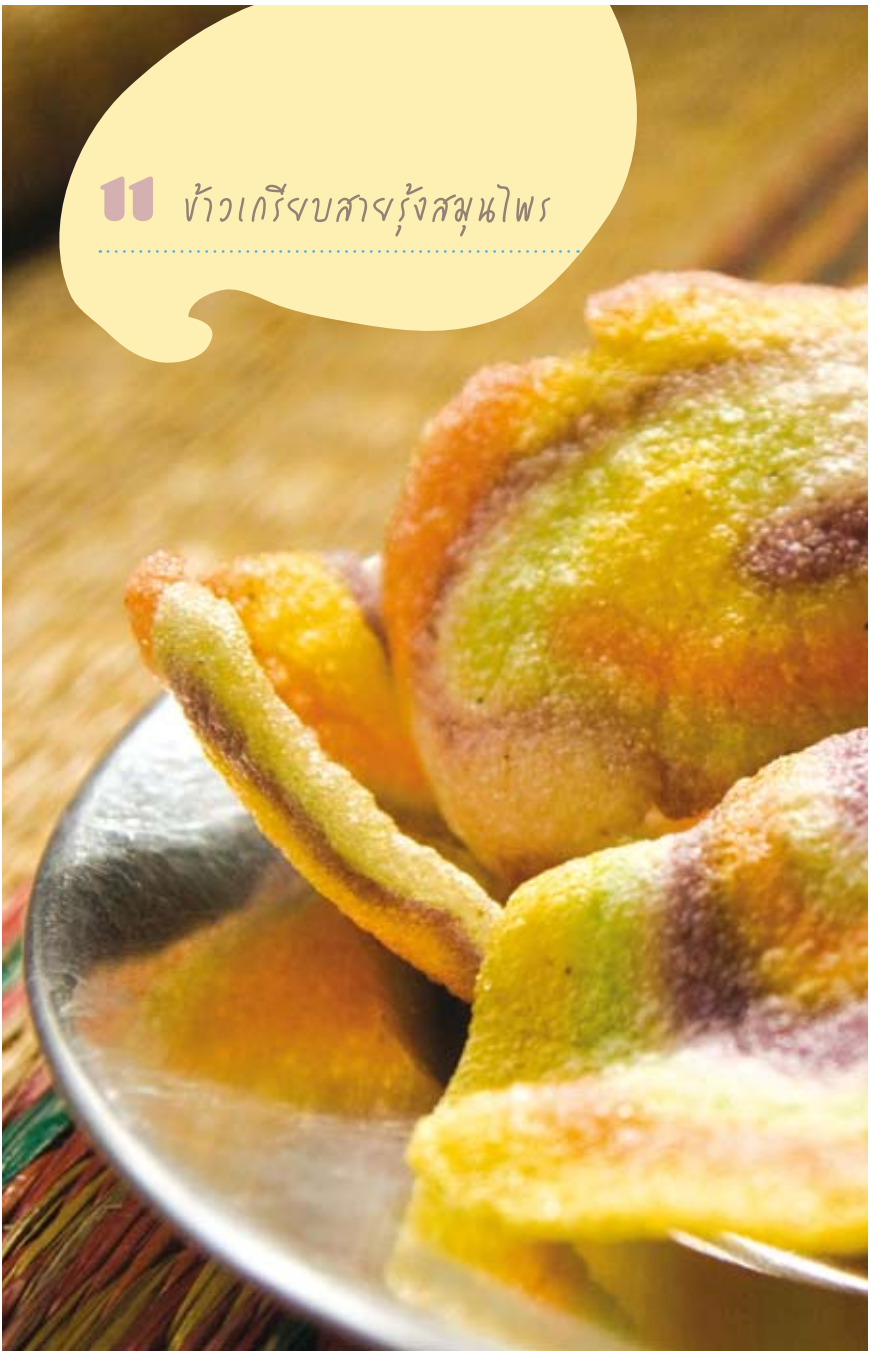
ก่อนจะพากันมืนมากไปกว่านี้ เราเลยให้น้องทั้งสอง (ภูมิและนิว) อธิบายว่าเด็ก ๆ ที่นี่ดูแลแย้กันอย่างไรบ้าง ภูมิและนิวเล่าว่า ที่โรงเรียนของพวกเขาสนับสนุนให้มีการเลี้ยงแย้เพื่อการอนุรักษ์ ไม่ให้จับกินหรือจับขาย เด็ก ๆ ไม่จำเป็นต้องมาคอยให้อาหาร เพียงแค่ช่วงที่แย้จะออกไปทำงานหรือช่วงแย้กลับบ้าน ก็งดเล่นฟุตบอลในสนามเพื่อลดอุบัติเหตุที่อาจจะทำให้แย้บาดเจ็บ หรือกลัวจนกลับเข้าบ้านไม่ได้ ถ้าเห็นคน หรือหมาแมววิ่งไล่จับ ทำร้ายทำอันตรายกับแย้ก็ต้องช่วยกันไล่ช่วยกันห้าม โดยไม่เกี่ยงว่าเป็นหน้าที่ของใคร และคอยดูแลรักษาสภาพแวดล้อมในโรงเรียนให้เหมาะสำหรับการเป็นที่อยู่อาศัยของแย้ด้วย

นักท่องเที่ยวผ่านทางที่โชคดีเคยมาเจอช่วงแย้ผลุบโผล่ออกจากหลุมเล่าว่า เวลาแย้จะออกจากหลุม มันจะโผล่หัวขึ้นมาดูลาดเลาเหลียวซ้ายแลขวา ปลอดภัยแล้วจึงจะออกมา ถ้ารู้สึกไม่ปลอดภัยก็จะผลุบกลับเข้าไปก่อน พอรูเยอะ ๆ จำนวนแย้มาก ๆ และออกหากินในเวลาเดียวกันก็จะเห็นแย้ผลุบ ๆ โผล่ ๆ น่าสนุกหยั่งกับเกมตีหัวตุ่นยังไงยังงั้น ยิ่งฟังแล้วยิ่งอยากเห็น เสียดายมาคราวนี้

ไม่ได้เจอคุณแย้ สัญญาไว้ต่อหน้ารูแย้แล้วว่า มาคราวหน้าจะมาให้ตรงเวลาแย้ผลุบโผล่ แน่นอนว่าต้องมาตอนกลางวัน เพราะตอนกลางคืนแย้นอนหลับ...วุ้ย!
ตอนได้ยินชื่อข้าวเกรียบสายรุ้งครั้งแรก แอบคิดในใจว่า



11 ข้าวเกรียบสายรุ้งสมุนไพร





ข้าวเกรียบอะไรหนอ ชื่อเท่จริง แล้วมันจะสายรุ้งยังไงน้า นึกไม่ออก แต่พอมาเห็นของจริงก็ต้องว้าว! สายรุ้งจริง ๆ ด้วยแฮะ

ข้าวเกรียบสีหวานไล่สี แดง ส้ม เหลือง เขียว ม่วง และขาว ในชิ้นเดียวสวยงามแปลกตานี้ เป็นความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของ **ป้าสมหมาย แก้วประดิษฐ์** ที่ปิ๊งไอเดียนำสมุนไพรและพืชจากป่าชุมชน มาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบมากคุณค่าหลากสี เช่นสีเขียวได้มาจากมันเทศและน้ำใบเตย สีส้มจากแครอท สีเหลืองจากฟักทอง สีม่วงจากดอกอัญชัญ อย่างนี้เป็นต้น

ป้าสมหมายได้ทดลองสูตรต่าง ๆ กับเพื่อนร่วมกลุ่มอย่างสนุกสนาน โดยเน้นที่คุณค่าทางอาหารและรสชาติเป็นสำคัญ โดยรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่มาทดลองชิมและลูกค้ามาปรับปรุงพัฒนาจนได้สัดส่วนที่ลงตัวที่สุด และไม่หวงสูตรเสียด้วย



สูตรข้าวเกรียบสมุนไพรสายรุ้งนี้ นอกจากจะอร่อยได้คุณค่าแล้ว ยัง

ปลอดภัยไร้สารพิษ ไม่มีผงชูรส สารกันเสีย หรือวัตถุปรุงแต่งกลิ่นสีใดๆ ใช้ของขวัญจากป่าธรรมชาติล้วนๆ

ส่วนผสมหลัก

1. สมุนไพรและเครื่องเทศ มันเทศ ฟักทอง เผือก แครอท ใบเตย ขิง ใบกะเพรา ใบมะกรูด ผักหวานป่า(แล้วแต่สี)
2. แป้งมันสำปะหลัง
3. พริกไทยป่น
4. เกลือป่น
5. น้ำตาลทรายขาว
6. กระเทียม

ขั้นตอนการทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. เติมน้ำร้อนลงไป ใช้มือขยำให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่สมุนไพรอย่างใดอย่างหนึ่งลงไป
4. นวดแป้งจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำมาปั้นเป็นแท่งความยาวราว 1 ฟุต
5. นำไปนึ่งด้วยความร้อนราว 2 ชั่วโมงจนเนื้อแป้งสุก ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำเข้าตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง 1-2 วัน
6. นำออกมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ขนาดเท่าๆ กัน(ต้องระวังให้ขนาดเท่าๆกัน



ไม่อย่างนั้นเวลาทอดแป้งจะสุกไม่ทั่วทั้งแผ่น)

7. นำไปตากแดด 2-3 แดดจนแห้งสนิทดี

8. นำมาทอดหรือบรรจุถุงเตรียมขาย

ส่วนข้าวเกรียบลวดลายสายรุ้งสวยนี้ ได้กระซิบถามป้าสมหมายในฐานะคนชอบทำขนมเหมือนกันว่ามีเคล็ดลับอย่างไรจึงได้ลายสวยไล่สีเป็นเส้นในข้าวเกรียบแผ่นเดียวได้อย่างนั้น ป้าสมหมายตอบแบบไม่อมภูมิว่าใช้วิธีแผ่แป้งที่นวดแล้วแต่ละสีเป็นแผ่นบาง ๆ แล้วค่อย ๆ วางซ้อนกันทีละชั้น หลังจากนั้นก็ม้วนเข้าเป็นแท่งอัดแน่น ฝานเป็นแว่นบาง ๆ ตามขวางอีกที แค่นี้ก็ได้แผ่นแป้งสีรุ้งสลับลายสวยเตรียมตากทอดรับประทานแล้ว

ที่กลุ่มขายข้าวเกรียบสมุนไพรสามแบบ คือ ข้าวเกรียบสมุนไพรสายรุ้งที่มีหลายสีในแผ่นเดียว แบบคละสี และข้าวเกรียบผักหวานป่า ทั้งแบบที่ทอดแล้วและยังไม่ได้ทอดเผื่อคนที่ต้องการเก็บไว้กินนาน ๆ ได้สนนราคาก็ไม่แพง เพียงถุงละ 20 บาท เหมาะซื้อติดไม้ติดมือเป็นของฝากที่ทั้งอร่อยและได้คุณค่าสมุนไพร เด็กก็กินได้ ผู้ใหญ่ก็กินดี ปัจจุบันเป็นที่นิยมขายดีเป็นเทน้ำเทท่า นอกจากนักท่องเที่ยวแล้ว มีร้านค้าใหญ่ ๆ

มารับถึงที่ และกำลังมีแผนขยายกำลังการผลิตเพื่อผลิตส่งขายทั่วประเทศ

นอกจากข้าวเกรียบสายรุ้งแล้ว ที่กลุ่มของป้าสมหมายยังมีการนำเอาวัสดุจากป่าชุมชนอย่างปอเต่าไห้ ที่เราคุ้นตากันว่าเขาเอามาทำเชือกปอเย็บร้อยกระสอบ ทำธงทิวในนาข้าว ซึ่งมีความเหนียวและทนทานมาก คุณป้าสมหมายเห็นแล้วเกิดไอเดียขึ้นมาอีกว่าลองเอากบเหลาดินสอมาเหลาบาง ๆให้คลี่ออกมาเป็นแผ่นสวย ๆ แล้วดัดเป็นรูปดอกไม้ แต่งแต้มสีหวาน ๆ ติดเกสรแล้วติดเข้ากับก้านต้นปอขี้อุ้น แล้วมัดด้วยเถาวัลย์ทอง

ผลออกมาสวยจี๊ด เป็นผลงานผลิตภัณฑ์จากป่าชิ้นใหม่ขึ้นมาอีกหนึ่งชนิด ตอนนี้กำลังอยู่ในขั้นตอนพัฒนาปรับปรุง แต่เห็นว่าสวยจนน่าโชว์ เลยมีภาพมาฝากกันด้วย คาดว่าจะเป็นสินค้าตัวใหม่ของกลุ่มชุมชนแห่งนี้แน่นอน ดอกไม้ประดิษฐ์จากปอเต่าไห้และปอต้นขี้อุ้นนี้เคยดังขนาดมีรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับเด็ก ๆ มาถ่ายทำออกอากาศไปแล้วด้วยละ(ทุ่งแสงตะวัน)

ก่อนกลับออกมาจากร้านข้าวเกรียบสายรุ้ง ก็เผอิญเหลือบไปเห็นเปลสวยน่านอน ทำจากกระบอกไม้ไผ่สวย สานด้วยไม้รวกเย็บขอบยางน่านอนสบาย จึงแอบกระซิบถามท่านเจ้าของบ้านว่า “เปลนี้ท่านได้แต่ใดมา” ป้าสมหมายยิ้ม ๆ ไม่ยอมตอบ





แต่ชี้ไปบ้านข้างๆ เอ้า หมายความว่ายังไง เมื่อเดินไปชะโงกดูบ้านข้างๆ ตามทิศทางของนิ้วป้าที่ชี้ ก็พบกับคำตอบอยู่บนป้ายไม้หน้าบ้านนั้นเอง

แรกเริ่มเดิมทีงานประเภท



12 เปลไม้ไผ่

จักสานของชาวหนองโรงจะมีการสานเสื่อไม้รวกเพื่อใช้เป็น ‘เครื่องรองหอ’ ในพิธีแต่งงานซึ่งเป็นวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นด้วย แต่ต่อมาเสื่อไม้รวกเริ่มไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากกระบวนการในการทอเสื่อยุ่งยากและต้องใช้เวลานานจึงนิยมใช้ ‘เสื่อน้ำมัน’ เพราะง่ายและสะดวกกว่า งานสานเสื่อไม้รวกจึงไม่มีใครสืบทอด ต่อมาครอบครัวของ**คุณลุงมนัส สุขีธรรม** และคุณ**ป้าอาภรณ์ สุขีธรรม** ได้หันมาทดลองทำเปลไม้ไผ่ปรากฏว่าทำออกมาแล้วได้รับการยอมรับและเป็นที่นิยมมากจนทำกันแทบไม่ทัน

คุณลุงมนัสเล่าให้เราฟังว่า ที่บ้านจะช่วยกันทำกับคุณป้าสองคน วิธีทำแบบคร่าว ๆ คือเลือกเอาไผ่สีสุกซึ่งถือเป็นไม้มงคล ตัดเอาขนาดใหญ่ ความยาว 9 ปล้อง บากเอาด้านหน้าออกประมาณ 5 เซนติเมตร แล้วใช้สายตากะประมาณ ผ่าลำไม้ไผ่ตามยาวให้ได้ 9 ซีก (ขั้นตอนนี้อาจจะยากสักหน่อย เพราะไผ่บางลำทางไม้ไม่ตรง ซีกที่ได้อาจเล็กไปหรือใหญ่ไปก็จะสานได้ไม่สวยงามอาจต้องทิ้งทั้งลำ) หลังจากนั้นก็คว่ำลง แล้วกางออก ใช้ไม้ค้ำยันเอาไว้ตามภาพ สานส่วนหัวทั้งสองด้านด้วยเส้นพลาสติกที่มีความเหนียว ยืดหยุ่นกว่า ก่อนจะสานตัวเปลด้วยตอกที่มาจากไม้ไผ่รวกในพื้นที่ เมื่อสานจนเต็มตัวเปลแล้วเก็บงานให้เรียบร้อยไม่ให้มีเสี้ยนคม ขนาบด้านข้างให้นิ่ม



ด้วยยางในรถจักรยานยนต์ผ่าซีก แล้วมัดด้วยลวดเจาะหัวท้าย เสียบไม้ขนาดพอเหมาะเพื่อผูกเชือกห้อยเปลเป็นอันเสร็จพิธี

นอกจากเปลนอนแล้ว คุณลุงและคุณป้ายังประยุกต์ทำเปลขนาดเล็กแบบมีขาตั้งไม่ให้กลิ้งไปมา ไว้ใส่ผลไม้วางโต๊ะอาหาร กลายเป็นเรือบรรทุกผลไม้ จัดวางต้อนรับแขกสวยไฮโซไม่มีใครเหมือน

หลังจากได้รับการสนับสนุนจาก อบต. แล้ว ที่บ้านของคุณลุงและคุณป้า ก็กลายเป็นแหล่งเรียนรู้ของผู้มาเยือนและเยาวชนในพื้นที่ด้วย เด็กๆ จำนวนมากเข้ามาเรียนการสานเปลไม้ไผ่เพื่อสืบทอดความรู้ไม่ให้สูญหาย โดยที่คุณป้าจะหาลำไม้ไผ่ขนาดจิ๋ว น่าเอ็นดูมาผ่าซีกไว้ให้ แล้วเลือกใช้เถาวัลย์ทอง ซึ่งเป็นไม้แขนงที่ขึ้นในป่าชุมชนมาใช้แทนไม้รวกเพื่อให้สานสะดวก ง่าย ไม่บาดมือเล็กๆ ของเด็ก เถาวัลย์ทองนี้คนเฒ่าคนแก่ของที่นี่มักนำมาถักเป็นกำไลข้อมือหรือแหวน เพราะมี





ความเหนียวและคงทนมาก เมื่อ
ก็จะเก็บรักษาได้นาน ไม่
เปลเล็กๆ ที่เด็กๆ ทำได้
พวกเขาจะภูมิใจมาก
นำกลับบ้านไปอวด
พ่อ แม่ และเอา
ไปเล่น หรือทำ
ประโยชน์ได้ตาม
จินตนาการ

เปล ไม้ไผ่
ของคุณลุงกับคุณป้านี้
ได้รับความนิยมมาก
เพราะนอนสบาย แข็งแรง
คงทน และสวยงาม แถมยัง
เป็นงานแฮนด์เมดที่มีความ
ประณีต พิถีพิถัน ยอดสั่งจองจึง
มีเข้ามาไม่ขายสาย ทั้งขาประจำ
มนัสบ่นทำไม่ค่อยทัน เลยลองถาม
เปล 4 เปลที่วางเรียงอยู่ในบ้านใช้
ฟังคำตอบแล้วต้องตาโต คุณลุง
ทำกับป้าสองคน อย่างนี้แหละที่เขา
โปรเฟสชั่นนัล มืออาชีพจริง!

นำมาทำเปลน้อย
ขาดเปื่อยง่าย
ขาจรจนคุณลุง
คุณลุงดูว่า
เวลาทำกี่วัน
ตอบว่า 2 วัน
เรียกว่าระดับ



12 แคบหมูไร้มันแต่เคี้ยวมันส์อย่าบอกใคร

เคยกินก๋วยเตี๋ยวเรือกันไหม แล้วใครเคยใส่แคบหมูลงไปกินด้วยยกมือขึ้น รับรองยกมือกันสลอน แล้วยิ่งถ้าเป็นแคบหมูไร้มันกรุบกรอบด้วยยิ่งเข้าก๊็น...เข้ากัน แคบหมูไร้มัน กินกับอะไรก็อร่อย ใส่ส้มตำก็ได้ กินกับน้ำพริกหนุ่มก็เริ่ด กินเล่นกรอบ ๆ ก็เพลินเกินห้ามใจ แหม แล้วใครรู้บ้างนะ ว่าขั้นตอนวิธีทำเขามีอะไรบ้าง อ้าวทีนี้เงียบเลย งั้นเรามาถามคนที่รู้กันดีกว่า

พี่จันทร ธรรมสอน หัวหน้ากลุ่มแคบหมูไร้มันเจมส์-จูนต้อนรับเราด้วยความเป็นกันเองพาเข้าไปดูด้านในที่กำลังบรรจุแคบหมูที่ทอดแล้วใส่ถุงเตรียมขาย พลางเล่าให้ฟังว่า หลังจากได้มีโอกาสเดินทางไปดูงาน

ทำแคบหมูไร้มันที่อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา กลับมาบ้านก็ได้ทดลองทำกินกันเองในบ้าน และแบ่งให้เพื่อนบ้านชิม ปรากฏว่าอร่อยถูกปากถูกใจไปตาม ๆ กัน จึงเกิดความคิดว่าจะรวมตัวกันทำเป็นอาชีพเสริม จึงทดลองทำขายกันในหมู่บ้าน

พอมีชื่อเสียงความอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย แพร่หลายออกไป ลูกค้าที่ชื่นชอบมากขึ้น มีการพูดถึงกันปากต่อปาก แคบหมูไร้มันก็เริ่มขยายไปที่หมู่บ้านอื่น และเข้าไปในตัวจังหวัด ปัจจุบันมีลูกค้าประจำหลายเจ้า โดยเฉพาะร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ และร้านค้าปลีกทั้งจากในจังหวัดและจากที่อื่น สามารถสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับสมาชิกกลุ่ม และกลายมาเป็นรายได้หลักของครอบครัว ส่งเสียให้ลูก ๆ (เจมส์กับจูน ที่มาของชื่อร้าน) เรียนหนังสือได้สบาย

พี่จันทรไม่หวงสูตรและเคล็ดลับแต่อย่างใด เล่าให้เราฟังง่าย ๆ ดังนี้

วัตถุดิบ

1. หนังหมูบด 97 เปอร์เซ็นต์
2. เกลือป่นไอโอดีน 1.55 เปอร์เซ็นต์
3. น้ำตาลทราย 0.86 เปอร์เซ็นต์
4. ผงรสดี 0.05 เปอร์เซ็นต์

ขั้นตอนการทำ

1. นำหนังหมูสดมาขูดขนและหนังกำพร้าออกให้เกลี้ยงด้วยใบมีดโกน แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด
2. ต้มในน้ำเดือด 100 องศา คอยพลิกคนดูจนสุกทั่วกัน
3. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง แล้วนำไปล้างให้สะเด็ดน้ำ
4. นำมาแล่มันหมูและเนื้อหมูที่ติดมาออกให้หมดให้เหลือแต่หนังแท้
5. หั่นหนังหมูออกเป็นชิ้นให้มีความยาวพอเหมาะ แล้วหั่นเป็นเส้นอีกครั้ง
6. คลุกเคล้ากับส่วนผสมที่เตรียมไว้ให้เข้ากันดีและทั่วถึง
7. นำมาเรียงลงบนแผงตาก ตากแดดจัดทิ้งไว้ 2 วัน
8. นำลงทอดรอบแรก พอง 50 เปอร์เซ็นต์ ยกขึ้นใส่ตะกร้าจนสะเด็ดน้ำมันทิ้งไว้ราว 2 คืน
9. นำลงทอดอีกครั้งให้สุกพองทั่วกัน
10. ยกขึ้นสะเด็ดน้ำมันรอให้เย็น บรรจุลงถุงเตรียมขายได้

แคบหมูไร้มันเจมส์-จูนนี้ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP และได้เข้าร่วมประกวดสินค้า OTOP ได้รับ 2 ดาว ผลิตภัณฑ์ได้รับเครื่องหมาย อย. แล้ว ได้ดำเนินการยื่นขอ มผช. แล้ว อยู่ระหว่างการรอผลตรวจสอบ

พี่จันทรเล่าว่า ปัจจุบันนี้ทางกลุ่มรับซื้อหนังหมู



จากจังหวัดนครปฐม อาทิตย์ละ 300 กิโลกรัม ได้รับผลกระทบบ้าง จากราคาหมูที่เพิ่มสูงขึ้น แต่ยังไม่มากนักหากยอดขายยังดีอย่างนี้เรื่อยๆ ก็คงยังอยู่ได้สบาย พูดพลางพี่เขาก็ยื่นแคบหมูใส่มือให้มาชิมสองสามถุง

กลับมาถึงบ้านได้เปิดชิมแล้วถึงมานั่งเสียดายทีหลัง แคบหมูไร้มันเจ้านี้กรอบ หอม เค็มมัน อร่อยมาก ยิ่งกินกับก๋วยเตี๋ยวเรือยิ่งอร่อย กินกันเพลิดเพลินทั้งบ้าน แป๊บเดียวหายวับลงไปในท้องของทุกคนหมด อร่อยขนาดนี้ทำไมไม่ซื้อมาเยอะๆ นะเนี่ย นั่งมองถุงเปล่าอย่างอาลัยอาวรณ์ นึกแล้วอยากขึ้นรถกลับไปซื้อซะวันนี้พรุ่งนี้เลย ใครไปร้านนี้แล้วซื้อกลับมากินมาฝากเพื่อนๆ อย่าลืมซื้อมาตุนไว้หลายๆ ถุงด้วยล่ะ หมดแล้วเดี๋ยวจะหาว่าไม่เตือน



13 ตาล ต๊าล ตาล

จากการที่พื้นที่ตำบลหนองโรงนี้มีต้นตาลอยู่มาก และลูกตาลก็ออกผลดีเกือบตลอดทั้งปี กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากตาลจึงเกิดขึ้นตามมา กลุ่มแปรรูปผลผลิตจากตาล นำขบวนโดยครอบครัวของเจ๊นัน หรือ คุณสุนัน บุณยปรีดี ได้สืบสานต่อยอดธุรกิจครอบครัวนำเอาวัตถุดิบที่มีดกดื่นในพื้นที่อย่างลูกตาลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้มากชนิดอย่างน่าทึ่ง

โดยเริ่มต้นจากการกระจายรายได้ให้ชุมชนด้วยการรับซื้อลูกตาลสุกไม่จำกัดจำนวน เอาเนื้อตาลมาเข้าเครื่องปั่นคั้นน้ำให้ได้น้ำสีเหลืองแจ่ม หอม เข้มข้น กรองด้วยผ้าขาวบางพร้อมสำหรับการนำไปแปรรูป โดยขายให้กับกลุ่มแม่บ้านหรือร้านค้าที่ต้องการ นำไปทำขนมตาลหรือขนมอื่นๆ ขาย ได้รายได้เข้าชุมชน ตาลที่นี่หอมมาก บ้านไหนทำขนมตาลทีกลิ่นงี้โชยไปทั้งซอย ลองนึกถึงรสชาติขนมตาลนุ่มๆ หวานหอมละมุนในปากดูสิหิว...เลยใช่ไหม

เม็ดตาลจากการปั่นเนื้อตาลออกหมดแล้ว นำมาตากแดด เพาะให้งอก แล้วเลือกเม็ดตาลเฉพาะเม็ดที่งอกต้นอ่อนนำมาตอนตามกรรมวิธีเฉพาะจนได้เม็ดตาลที่งอกสมบูรณ์ (ขั้นตอนแต่ละขั้นตอนค่อนข้างยาก และ

กว่าจะครบกระบวนการใช้เวลาราว 2 เดือน)

เมื่อผ่าด้านในออกมาจะได้จาวตาลเปลือกบางๆ สีขาวฝานออกมาจะเห็นเนื้ออวบใสน่ารับประทาน กินสดก็ได้ เอาไปเชื่อมหรือต้มทำขนมหวานหรือน้ำหวานก็อร่อยรสนุ่มชุ่มคอ แหม! คิดแล้วคอแห้งขึ้นมาเลย

ยังไม่หมด เม็ดตาลที่ไม่งอก เรามีทางเลือกให้สองทาง ระหว่างเอาไปขุบตัวขัดผิวทาแชลแล็ค เขียนหน้าเขียนตา ตกแต่ง กลายเป็นเครื่องประดับ ที่เสียบปากกาหรือโมบายล์สุดเริ่ด ไว้ขายให้นักท่องเที่ยวแบบนี้

หรือถ้าจะเลือกอีกทางก็โน่นเลย ไปกระโดดเข้าเตาเผากันเสียให้หมด! แหะๆ บรรยายให้ดูตื่นเต้นไปอย่างงั้น เพราะความจริงแล้วเตาเผาที่ว่านั้นก็คือเตาเผาถ่าน ในความร้อนที่พอเหมาะและเวลาที่พอดีบวกความอดทนของผู้ควบคุมการเผา เราก็จะได้ถ่านลูกตาลรูปร่างหน้าตาน่าเอ็นดูไว้ใช้ดับกลิ่นในตู้เย็น ใส่ถุงลูกไม้ผูกปากด้วยโบว์สวยๆ ก็เป็นของขวัญของฝากที่ไม่ขี้เหร่แถมมีประโยชน์เสียด้วย ถูกใจทั้งคนให้คนรับ

เนื้อก็ไปแล้ว น้ำก็ไปแล้ว เม็ดก็แล้ว จาวตาลก็แล้ว หมดหรือยัง? ย้างงง ยังไม่หมด ก็ขนตาลฝอยๆ นั่นไงจะเอาไปทำอะไรได้อีกหนอ ถ้าเป็นเราๆ มีหวังลงถังขยะไปแล้ว แต่กับคนที่นี่ ขนตาลแห้งเอามายีย้อมสีสวยๆ ใช้เป็นหญ้าเทียมจัดสวนถาด ทำรังนกเทียมประดับตอไม้ได้



สวยงามสมจริง หรือครีเอทกว่านั้นก็เอามายัดไส้หมอน นอนหนุนสบายไม่เสียสุขภาพด้วย สุดยอดไหมล่ะ!

ในกลุ่มนี้ยังมีการรวมตัวกันประดิษฐ์ตอไม้ประดับสวน ด้วยการนำกิ่งไม้ตอไม้ที่ตายแล้วจากป่าชุมชนมาคัดเลือกเฉพาะที่รูปร่างหน้าตาดูมีอนาคต เอามาขัดสีฉวีวรรณใหม่ให้ดูมีชาติตระกูล ตกแต่งด้วยนกและดอกไม้ประดิษฐ์ที่เข้าก็นเข้ากัน และจัดวางจนได้เครื่องประดับสวน ประดับบ้านแนวธรรมชาตินิยม ที่สวย เด่น อินเทรนด์ อย่าบอกใคร!

ที่มาของกลุ่มตอไม้ประดับ

กลุ่มนี้เกิดจากแกนนำซึ่งเป็นกรรมการป่าชุมชนเห็นตอไม้ที่ตายแล้วในป่าเป็นจำนวนมากในป่าและไม่ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ ประกอบกับมีโอกาสได้ไปเห็นดอกกล้วยไม้ประดิษฐ์ที่ทำจากดินปั้นญี่ปุ่นซึ่งมีความสวยงาม



จึงหาข้อมูลการทำดอกไม้ประดิษฐ์ และได้ข้อมูลว่ามีการเปิดสอนในจังหวัดกาญจนบุรี จึงได้ไปสมัครเรียนและนำกลับมาทำ โดยปั้นเป็นดอกกล้วยไม้และนำไปติดกับตอไม้ซึ่งเก็บมาจากในป่าชุมชน

ในระยะแรก ๆ ทำตั้งโชว์เป็นของประดับสวยงาม เพื่อเพิ่มสีสันให้ร้าน เมื่อมีคนเห็นก็อยากได้จึงสั่งทำเพื่อไปใช้ในเทศกาลต่าง ๆ แทนดอกกล้วยไม้จริง เนื่องจากอยู่ได้นาน และดูแลรักษาง่าย

ขณะเดียวกันแกนนำป่าคนอื่น ๆ ก็เห็นว่าการนำตอไม้ที่ตายแล้วในป่าออกมาใช้ให้เกิดประโยชน์ น่าจะเป็นช่องทางการพัฒนาให้เป็นอาชีพเสริมของคนในชุมชนได้ จึงชักชวนให้ก่อตั้งเป็นกลุ่ม มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน และได้ประสานงานกับ กศน. ให้เข้ามาเป็นวิทยากรฝึก

อบรม และสมาชิกแต่ละคนได้กลับไปทำ เมื่อมีผลิตภัณฑ์ก็นำมาขายรวมกัน สมาชิกบางคนก็ทำไว้ประดับบ้านและเป็นของขวัญให้กับญาติพี่น้องเพื่อนมิตรในเทศกาลต่าง ๆ

ทองม้วน ทองพับเนื้อตาล

ตาลอีกแล้ว...ก็บอกแล้วว่าที่นี่ตาลเยอะ แถมเนื้อลูกตาลยังห้อมมม หอม จะพลาดไม่เอามาทำของอร่อย ๆ ได้ยังไง

ว่าแล้ว คุณวนิดา เข็มทอง หรือ น้าหนู สมาชิกในตำบลหนองโรงคนหนึ่งของเราก็ลองเอาเนื้อลูกตาลสุกมาผสมกะทิใส่แป้ง แล้วเอาไปใส่เตาปิ้ง ผลออกมาเป็นขนมกลิ่นหอม กรอบ รสชาติอร่อยมาก แถมยังเก็บรักษาไว้ได้นานอีกด้วย

หลังจากชิมกันหลายปากก็เลยเข้าสู่กระบวนการจับกลุ่มและพัฒนาสูตรให้ออกมาอร่อยถูกใจทุกคนมากที่สุด จนกลายเป็นสินค้าที่สร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในชุมชน ทั้งด้วยการขายลูกตาลสดให้กลุ่ม และขายทองม้วนทองพับให้กับผู้ที่เข้ามาศึกษาดูงานและนักท่องเที่ยวที่เดินทางผ่านมาที่นี่

รสชาติทองม้วนและทองพับของที่นี่ไม่เหมือนที่อื่นแน่นอน เพราะผสมเนื้อตาลสุกแท้ ๆ ลงไปด้วย ช่วยให้

มีกลิ่นรสตาลหอมหวานเวลาเคี้ยว นอกจากนี้ยังมีสูตรผสมสมุนไพรอื่นๆ เช่นดอกอัญชัญ ใบเตย ตะไคร้ และผลไม้อื่นๆ เช่นกล้วยหอม แตงโม องุ่น เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารและรสชาติที่หลากหลาย ใครได้ชิมแล้วต้องติดใจ ซื้อกลับบ้านกันคนละหลายถุง กินเองก็อร่อย ซื้อเป็นของฝากก็รับรองว่าต้องถูกใจคนรับ

เช่นเคย - น้าหนูไม่หวงสูตร บอกว่าเชิญเอาความรู้มาแบ่งปันให้ผู้ที่สนใจลองเอาไปทำได้ตามสบายจ้า



ส่วนผสม

1. แป้งมัน	1 ก.ก. 3 ขีด
2. แป้งสาลี	2 ขีด
3. น้ำตาลทราย	5 ขีด
4. น้ำตาลปี๊บ	5 ขีด
5. มะพร้าวขูด	1 ก.ก. 5 ขีด
6. เกลือป่น	1 ช้อนโต๊ะ
7. ไข่ไก่	3 ฟอง

8. งาดำ+ ผลไม้/เนื้อลูกตาล ตามความเหมาะสม

ขั้นตอนการทำ

1. นำมะพร้าวขูดมาคั้นกะทิแยกหัวกับหางออกจากกัน นำหัวกะทิมานวดกับแป้ง น้ำตาล ไข่ เกลือป่น นวดจนได้ที่
2. แบ่งแป้งเท่า ๆ กัน นำสมุนไพรหรือผลไม้ใส่ลงไป กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ผสมเนื้อตาลสุกยี ผลไม้ ผงรสผลไม้
4. หั่นใบมะกรูดอ่อนใส่ลงไป
5. นำแป้งที่ผสมแล้วมาใส่เตาปิ้งจนสุก แล้วออกมาพับดอกให้สวยงาม
6. รอจนแห้ง พร้อมรับประทาน/บรรจุถุงขาย

ทองม้วนทองพับของที่นี่ขายดี มีร้านค้ามารับไปขายถึงที่ และยังมีลูกค้าประจำจากทั่วประเทศ และยังได้ออกร้านตามงานที่หน่วยราชการจัดขึ้น งานโอท็อป หรือวางขายตามกลุ่มสตรีและองค์กรต่าง ๆ อีกด้วย

เก้าอี้ก้านตาล+รั้วก้านตาล

เมื่อขึ้นไปบนที่ทำการ อบต. สิ่งที่สะดุดตาอีกอย่างคือชุดโต๊ะ-เก้าอี้สาน ดูมีสไตล์และแข็งแรงสวยงาม น่านั่งสบายชุดนี้ ลองนั่งลองสังเกตดูรายละเอียดเห็นว่าไม่เหมือนเก้าอี้หวายที่เคยเห็นโดยทั่วไป เลยลองสอบถามพี่เอ๋ บุณฑริก ดู นี่ถ้าไม่บอกก็คงไม่มีใครเดาได้ว่าเป็นงานแฮนด์เมดล้วน ๆ แถมแฮนด์ที่เมดก็เป็นแฮนด์ของคนคนเดียว ที่อายุ 79 ปีเข้าไปแล้ว!

อย่างที่เล่าไปแล้วว่าต้นตาลที่หนองโรงนี้มีมาก นอกจากลูกตาลจำนวนมากที่เอาไปแปรรูปเป็นสินค้าต่าง ๆ ได้หลากหลาย ก้านตาลที่ร่วงหล่นก็มีมากมายไปด้วย แล้วที่ไหนจะรอดหูรอดตาชาวหนองโรงผู้มีหูตากว้างไกลและไอเดียกระฉูดไปได้ แทนที่จะปล่อยทิ้งเป็นขยะรก หรือเผาทิ้งให้เสียสมดุลธรรมชาติ คุณลุงช่างคิดอย่าง **ลุงชื้น คุณพันธ์** ก็เลือกเก็บก้านตาลงาม ๆ มาประดิษฐ์ทำชุด เก้าอี้ ออกขาย เป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และยังสามารถสร้างรายเพิ่มได้ให้กับครอบครัว

ได้อีกด้วย

ลุงชื้นเล่าว่า อายุท่านมากแล้ว ไปทำงานตรากตรำในไร่นาไม่ค่อยไหวเหมือนตอนหนุ่ม แต่จะนั่งจับเจ่าอยู่บ้านเฉย ๆ มันก็เหงา นั่งคิดไปคิดมาจำได้ว่าเคยเห็นคุณลุงตั่นสมโภชน์ บ้านห้วยสะพาน ประดิษฐ์เก้าอี้ก้านตาลแบบนี้มาก่อน(ปัจจุบันเลิกทำแล้ว) มองรอบตัวก็เห็นวัตถุดิบมีพร้อมก็เลยลองทำดูบ้าง ผลงานปรากฏออกมาสวยกิ๊บเก๋อย่างที่เห็น

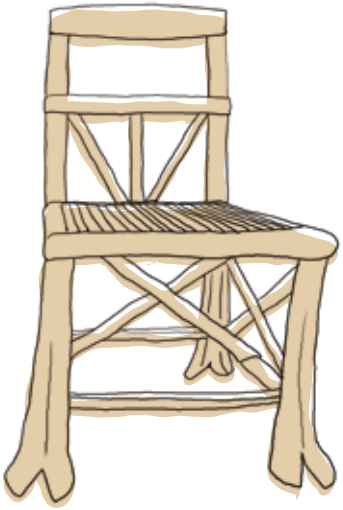
ด้วยฝีมือของชายชราอายุ 79 ปี ภายใน 1 เดือน คุณลุงชื้นสามารถเลื่อย ตอก ต่อ สาน ขัด ออกมาได้ถึงราวเดือนละ 2 ตัว แต่ถึงกระนั้นออร์เดอร์ก็มารอคิวจ่อ



จนทำไม่ทัน ใครเห็นใครก็ชอบ ลิมิเต็ดเอดิชั่นทุกตัวชัวร์ ไม่มีซ้ำที่ไหน เก้าอี้นอนสุดหรูที่เห็นในภาพลุงขึ้นขายแค่ตัวละ 700 บาท แต่บางคนที่เห็นคุณค่าของงานทำมือที่ละเอียด ประณีตและสงสารลุงก็ให้มากกว่านั้น ใครสนใจจับจองลองแวะไปดูกันก่อนได้ที่บ้านคุณลุงชื้น

ระหว่างเดินทางสังเกตรั้วบ้านของชาวชุมชนหนองโรง เห็นว่าหลายๆ บ้านมีรั้วที่ลักษณะคล้ายกันคือเป็นก้านไม้ขนาดเท่าๆ กัน ส่วนปลายยอดจะมีลักษณะเรียวแหลมคล้ายใบไม้ ดูไปดูมาคลับคล้ายคลับคลา พอลองเดินไปจ่อตาดูใกล้ๆ ก็จะถึงบางอ้อทันที จะอะไรเสียอีกก็ก้านตาลอีกนั่นแหละ!

นอกจากลุงชื้นแล้ว ก้านตาลที่ตกหล่น ชาวชุมชนเขาก็ไม่มีขนทิ้ง ถึงจะเอามาทำเก้าอี้อย่างลุงชื้นกันไม่ไหว แต่ก้านตาลเอามาริดส่วนแขนงใบที่บานๆ ออก เหลือลวดลายส่วนปลายไว้หน่อย เหลาให้ปลายแหลมได้รูป เอามาปักเรียงติดกัน แค่นี้ก็กลายเป็นรั้วไม้กันขโมยที่มีลวดลายสวยเริ่ด มีเอกลักษณ์ แถมยังทนทานใช้ได้ตั้งหลายปีเพราะทนฝน ทนแดด ปลวกมอดไม่มีกัดเจาะ ไม่ต้องไปตัดไม้ในป่ามาทำรั้วให้สิ้นเปลืองทั้งทรัพยากรและงบประมาณในกระเป๋า ไอเดียเก๋กู้ดแบบนี้ ชาวชุมชนเขาบอกไม่หวง ไม่ได้จดลิขสิทธิ์ ชุมชนไหนต้นตาลเยอะจะลองเก็บก้านตาลไว้ทำดูบ้างเขาก็ไม่ห้ามนะจ๊ะ





14 คนเจียระไนนิล นิลเจียระไนคน

ถึงเวลาจะซื้อของขวัญของฝาก หากใครอยากได้ของขวัญของฝากสวยหรู มีระดับสักหน่อยเผื่อฝากคนสำคัญหรือญาติผู้ใหญ่ อย่าได้ลืมแวะเข้าไปที่ร้านเครื่องประดับ 'นิลอมิณตา'

ที่มาที่ไปของร้านนี้ เริ่มโดย **คุณอมิณตา สุกใส** ที่มีความคิดอยากต่อยอดการผลิตเครื่องประดับนิลเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน จากเดิมที่ทางกลุ่มมีรายได้หลักจากการเจียระไนนิลส่งให้ร้านเครื่องประดับเพียงอย่างเดียว พัฒนาเป็นการผลิตเครื่องประดับ สร้อย แหวน กำไล และอื่นๆ บนตัวเรือนเนื้อเงินแท้ พร้อมให้ผู้ซื้อนำไปเป็นของใช้ของฝากสุดหรูได้ทันที

พี่อรอนงค์ เฉลิมจรัสกุล ประชาสัมพันธ์กลุ่มเป็นผู้ออกมาต้อนรับและพาเราเข้าชมด้านใน เล่าว่านิลที่ได้มานี้ รับมาจากอำเภอบ่อพลอย กาญจนบุรีนี้เอง โดยแรกๆ นิลเป็นพลอยที่ไม่ค่อยได้รับความสนใจ และมีราคาถูกมาก กลุ่มแม่บ้านจึงคิดว่าน่าจะนำมาเพิ่มมูลค่าได้ จึงส่งตัวแทนรุ่นแรกไปเรียนการเจียระไนนิลที่อำเภอบ่อพลอยก่อน เมื่อเชี่ยวชาญจึงกลับมาสอนงานคนอื่นในชุมชน

ใช้จักรเจียรนิล จักรที่ใช้เจียรนิลจะแตกต่างจาก

จักรเจียรเพชรหรือพลอยตรงที่จะมีฟันที่ห่างกว่า และขับเคลื่อนจักรด้วยมอเตอร์ ในขั้นการเจียรด้วยจักรนี้ พี่อรอนงค์เล่าว่า เคล็ดลับในการที่จะทำให้นิลไม่แตกและหน้าจักรไม่กระด้างคือการใช้ตัวยาพิเศษที่เรียกว่าเพชรกัดนิล ประกอบด้วยผงเพชรและน้ำมันมะพร้าวทาหน้าจักร ช่วยให้นิลขึ้นเงาดีขึ้นอีกด้วย

ล่าสุดเมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2553 เครื่องประดับนิล อมิณตา เพิ่งได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาวจากโครงการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ทำให้ได้รับความสนใจจากผู้มาศึกษาดูงานและผู้ที่สนใจกิจการเครื่องประดับนิลอีกเป็นจำนวนมาก





15 หัวใจที่ปลายนิ้ว


รับทำมีด
หมอทองเลื่อน
นวดแผนไทยพื้นบ้าน

ตอนที่รถจอดเทียบเข้ามาที่นี่ หันไปเห็นป้ายแล้วใจหาย วาบ 'รับทำมีด' นึกในใจว่านี่เราไปทำอะไรให้พี่เขาเคือง หรือเปล่าถึงพาเรามาร้านทำมีดเพื่อบอกเป็นนัยๆ แต่พอเลื่อนตาลงมองป้ายด้านล่างก็ค่อยโล่งใจหน่อย อ๋อ ที่แท้พี่เขาพาเรามาบ้านป้าทองเลื่อน หมอนวดแผนไทยต่างหาก

บ้านหลังนี้เป็นบ้านของ **นางทองเลื่อน วิเศษสิงห์** หรือ **ป้าหมอเลื่อน** อย่างที่ชาวบ้านเรียกกัน บ้านป้าเลื่อนไม่ได้เป็นที่รู้จักกันดีแค่ในหนองโรงและตำบลใกล้เคียงเท่านั้น กิตติศัพท์ความเป็นนักนวดมือทองของป้าเลื่อนระบือไปไกลเกือบทั่วประเทศ มีลูกค้าจอมปวดเมื่อยหรือมีปัญหาเส้นสายแวะเวียนมาไม่ขาด เรียกว่าหัวกระไดไม่แห้ง

ป้าเลื่อนยังมีลูกมือระดับเทพอีกสามคน คือ **นางวิรงรอง วิเศษสิงห์ นางพุฒตาล วิเศษสิงห์** และ**นางสาวเตือนใจ แซ่เล้า** ไว้คอยช่วยดูแลลูกค้าในวันที่คนมามากๆ รับรองไม่ต้องเสียเวลารอนาน

ที่นี่มีบริการทั้งนวดกดจุด ฝ่าเท้า ข้อมือ ข้อเท้า ปวดหัวไมเกรน และแบบนวดจับเส้น เช่นหัวไหล่ ต้นคอ ปวดหลัง ปวดขา ปวดสะโพก แล้วแต่อาการของลูกค้า

ท่าทางคล่องแคล่วของป้าเลื่อน ทำให้เราไม่อยากเชื่อว่าครั้งหนึ่งป้าเลื่อนเคยประสบอุบัติเหตุ จนเป็น

อัมพาตครึ่งล่างต้องมานอนทำกายภาพบำบัดอยู่ที่บ้าน แต่ก็สามารถบำบัดตนเองด้วยการนวดจนอาการดีขึ้นเรื่อย ๆ ทุกวันนี้หายขาด เดินเหินได้คล่องแคล่วปกติดี

ป้าเลื่อนเล่าว่า ช่วงที่ป่วยนั้น เป็นช่วงเวลาที่ได้มีโอกาสศึกษาร่างกายตนเองอย่างละเอียด ไล่เส้นเลือด เส้นเอ็นทีละเส้น จนรู้ว่าที่ไหนเชื่อมกับที่ไหน แล้วเวลาปวด เวลาขัด จะรักษา บีบ นวด หรือดัด อย่างไรให้อาการเหล่านั้นหายไป จนทุกวันนี้ก็ได้นำเอาความรู้ที่ได้จากการดูแลรักษาตนเองมาก่อน ผสมผสานกับความรู้ดั้งเดิมเกี่ยวกับการนวดที่ปู่ย่าตายายสั่งสอนมาดูแลช่วยเหลือผู้อื่นที่มีการการเจ็บปวดกล้ามเนื้อเส้นเอ็นได้เป็นจำนวนมาก

“เวลาที่ฉันนวด ก็เหมือนแม่ครัวทำกับข้าว ต้องดูว่ารสชาติถูกปากลูกค้าไหม และอะไรเหมาะกับใคร





แค่ไหนยังไง ต้องใส่ใจสังเกต เหมือนเอาหัวใจไปใส่ไว้ที่ปลายนิ้ว ไม่ใช่แค่สักแต่ว่าบีบ ๆ คลำ ๆ ไปพอให้พ้น ๆ”

ปัจจุบันความรู้ด้านการนวดของป้าเลื่อนได้รับการถ่ายทอดสู่เด็กและเยาวชนในพื้นที่บ้านหนองโรง จำนวนมาก ที่มีความสนใจ และให้ความสำคัญ หลายโรงเรียนพาเด็กนักเรียนมาเรียนที่นี่เป็นฐานการเรียนรู้นอกโรงเรียน เพื่อที่จะได้เป็นอาชีพเสริมในอนาคตได้ ป้าเลื่อนภูมิใจมากที่ได้ถ่ายทอดความรู้สู่เด็กรุ่นหลัง เพื่อที่ความรู้จะได้คงอยู่ต่อไป ไม่ตายไปกับตัว

ความเป็นคนช่างจดช่างจำและช่างสังเกตทำให้ป้าเลื่อน ยังสามารถเย็บกระโปรงจากซองขนมซองกาแฟได้ โดยจำวิธีการเย็บมาจากที่ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งทางภาคเหนือ

“ไอ้ตัวแรกนะ ใครมาขอซื้อตัวละพันยังไม่ขายเลย มันเย็บยาก เพราะเรายังหัดอยู่ไง ยังไม่รู้วิธีเย็บ แต่ทีนี้พอคล่องล่ะ ตัวละร้อยเท่านั้นแหละ” ป้าเลื่อนพูดพลางหัวเราะ

กระโปรงเหล่านี้พวกคุณครูชอบซื้อไปไว้ให้นักเรียนใส่แสดงงานโรงเรียน และเป็นตัวอย่างในการหัดเย็บด้วย

ฝากสำหรับผู้ที่ต้องการไปใช้บริการนวดจากป้าเลื่อน เช็คปฏิทินดูสักนิดก่อนไป เพราะหากตรงวันพระป้าเลื่อนจะปิดทำการ เดี๋ยวจะคลาดกันได้

ก่อนกลับแวะเพิงด้านหน้าบ้านป้าเลื่อน ลูกชายของป้าเลื่อน **พี่เฉลา วิเศษสิงห์** กำลังนำเสนอสินค้าจากป่าชุมชน นั่นคือพวงกุญแจนกและมดประดิษฐ์จากเม็ดมะค่าโมง แต่งด้วยกะลามะพร้าว เติมตาหน่อย ทาแชลแล็คนิดก็ออกมาน่ารักน่าเอ็นดูอย่างในภาพ ติดพวงกุญแจเข้าไปก็เป็นของใช้ของฝากที่น่าเอ็นดูสุดๆ ราคาแค่ตัวละ 10 บาทเท่านั้นเอง ถูกมาก ซื้อเหมาไปแจกเพื่อนๆ ได้สบาย

นอกจากนี้ยังมีโคมไฟจากกะลามะพร้าว ของเหลือใช้ในครัวเรือน ที่พี่เขานำมาแปลงร่างใหม่จนสวยหรูไม่แพ้ของยี่ห้อบนชั้นวางในห้างดังๆ วางประดับใช้งานในบ้านก็เก๋ ไม่ซ้ำใครแน่นอน



15 รายได้-เงินออม=รายจ่าย


สถาบันการจัดการเงินทุนชุมชนบ้านวังรัก
หมู่ 7 ต.หนองโรง อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี

เป็นสูตรจำง่าย ๆ สำหรับการเป็นเศรษฐี ที่ทางธนาคารหมู่บ้านวังรัก หรือสถาบันจัดการเงินทุนชุมชนบ้านวังรัก มอบให้กับชุมชนหนองโรง

อย่างที่ท่านนายกฯนะจ๊ะกล่าวไว้ในบทสัมภาษณ์ว่าชุมชนแห่งนี้เด่นในเรื่องของการดูแลกันและกันเอง พึ่งตนเองก่อนที่จะเรียกร้องความช่วยเหลือจากรัฐ ดังนั้นเมื่อคนในชุมชนประสบปัญหาด้านการเงิน จึงช่วยกันระดมความคิดเพื่อแก้ปัญหา และศึกษาหาความรู้ด้านการเงินการออม จนในที่สุดธนาคารแห่งนี้ก็ถือกำเนิดขึ้น

เริ่มจากสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชุมชนชนบทจังหวัดกาญจนบุรี ได้พาแกนนำหมู่บ้านไปศึกษาดูงานด้านการเงินในชุมชนตัวอย่างหลายแห่ง จนแกนนำเกิดแนวความคิดอยากนำมาปรับใช้เพื่อแก้ปัญหาการเงินที่เคยคุยกันในชุมชน จึงก่อตั้งธนาคารหมู่บ้านวังรักขึ้น มีการฝากเงินและให้กู้ยืม รูปแบบคล้ายธนาคาร มีดอกเบี้ยเงินฝาก ดอกเบี้ยเงินกู้ ชาวบ้านก็ให้ความสนใจและเข้าร่วมเป็นอย่างดี เพราะสะดวก ไม่ต้องเดินทางไปไกลถึงตัวจังหวัด ตัวอำเภอ ขั้นตอนก็ไม่ยุ่งยาก ไม่เสียเวลาทำมาหากิน แล้วยังทำให้เกิดเงินทุนหมุนเวียนในหมู่บ้านด้วย

จนกระทั่ง ปี พ.ศ. 2552 ธนาคารหมู่บ้านวังรัก ก็ยกระดับเป็นสถาบันการจัดการเงินทุนชุมชนบ้านวังรัก

จนถึงปัจจุบัน

ระเบียบปฏิบัติง่าย ๆ ของธนาคารหมู่บ้านวังรัก 11 ข้อ ที่อ่านแล้วเข้าใจง่ายไม่ซับซ้อน เน้นความซื่อสัตย์จริงใจและเชื่อใจกันของคนในชุมชน

1. ธนาคารหมู่บ้านวังรัก เปิดโอกาสให้หมู่ 12 และบุคคลภายนอกเข้ามาเป็นสมาชิกได้

2. กรณีถอนเงิน ถ้ามีเงินกู้ค้างอยู่จะถอนเงินไม่ได้ ยกเว้นต้องมีเงินในบัญชีเงินฝากไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของเงินกู้

3. การกู้เงิน กู้ได้ 2 เท่าของเงินฝาก แต่ไม่เกิน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน)

4. สมาชิกเข้าใหม่ต้องเป็นสมาชิกอย่างน้อย 6 เดือนขึ้นไปจะมีสิทธิ์กู้เงินได้

5. ในกรณีกู้เงินต้องมีผู้ค้ำประกันอย่างน้อย 2 คน ผู้ค้ำประกันต้องมีสถานภาพอย่างน้อยเท่าผู้กู้ และพร้อมจะใช้หนี้แทนผู้กู้ กรณีผู้กู้ไม่สามารถใช้คืนได้

6. ผู้กู้ต้องส่งดอกเบี้ยทุกเดือน แต่ถ้าผู้กู้ กู้เงินไปแล้ว 5 เดือนไม่นำเงินต้นมาส่งจะต้องถูกปรับดอกเบี้ยจากร้อยละ 1 บาท เป็น 1.50 บาท

7. ผู้ใดที่กู้เงินเกินหุ้นคิดดอกเบี้ย 1.50 บาท ตั้งแต่เดือน ก.ค. 2550 เป็นต้นไป

8. ผู้ใดกู้เงินแล้วต้องให้คณะกรรมการตามทวงถามถึง 3 ครั้งจะถูกตัดสิทธิด้านสวัสดิการทุกอย่าง

9. หลักฐานในการกู้ ผู้กู้และผู้ค้ำประกันต้องนำสำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนมาประกอบหลักฐานคนละ 1 ชุด

10. การกู้ การถอน ส่งดอกเบี้ย คณะกรรมการจะให้บริการในวันที่ 9 ของทุกเดือนเท่านั้น

11. กรณียกเว้นแต่สมาชิกกู้เงินส่งธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธกส.)/กองทุนหมู่บ้าน หรืองานพิธีการต่าง ๆ ให้สมาชิก

นอกจากธนาคารหมู่บ้านแล้ว ที่หนองโรงยังมีร้านค้าศูนย์สาธิตการตลาด สำหรับขายสินค้าที่ผลิตในชุมชนให้กับคนในและนอกชุมชน โดยจัดการเป็นระบบสหกรณ์ มีการทำการตลาดร่วมกัน และมีเงินปันผลให้กับสมาชิกในทุกปี เป็นตัวอย่างการจัดการด้านการเงินของคนในชุมชนที่เป็นรูปธรรม และพึ่งพาตนเองได้อย่างแท้จริง


20



16 รำเหย่ง

คืนก่อนเดินทางกลับ เราได้มีโอกาสได้ชมการละเล่นโบราณที่ทางชุมชนจัดไว้ให้ผู้มาเยือนได้ชมกันเป็นขวัญตา ชื่อการละเล่นนี้ไม่เคยคุ้นหูมาก่อน นั่นคือ รำเหย่ย

เป็นประเพณีดั้งเดิมของคนตำบลหนองโรง โดยนิยมละเล่นในช่วงเทศกาลหรืองานรื่นเริงต่าง ๆ เพื่อผ่อนคลาย สร้างความสนุกสนาน หนุ่มสาวมีโอกาสได้ร้องเกี้ยวกัน

การละเล่นรำเหย่ยได้รับความนิยมเนื่องจากไม่ค่อยมีการละเล่นที่เล่นในเวลากลางคืน ประกอบกับเป็นการละเล่นที่ไม่ต้องใช้เครื่องดนตรีที่ยุ่งยาก อาจใช้เพียงแค่กลองยาวเพื่อเพิ่มความครึกครื้น สนุกสนาน หรือใช้เครื่องกำกับจังหวะเพียงชิ้นเดียว หรืออาจใช้วิธีปรบมือแทนก็ได้ สมัยก่อนจะเป็นการเล่นสด (ด้นกลอนสด) ปัจจุบันมักต้องเตรียมบทไว้ก่อน ทั้งนี้ชาวตำบลหนองโรงให้ความสำคัญกับการละเล่นรำเหย่ยโดยสนับสนุนให้มีการถ่ายทอดสู่กลุ่มเด็กและเยาวชน รวมถึงให้มีการฝึกซ้อมเพื่อเล่นในเทศกาลต่าง ๆ ตลอดจนส่งเข้าประกวดจนได้รับรางวัลต่าง ๆ มากมาย

การเล่นรำเหย่ยนี้ สามารถร้องเล่นด้วยกันได้ไม่จำกัดเพศและวัย อย่างคืนนี้เด็กสาวในภาพก็ร้องเล่นกับคุณตาได้อย่างสนุกสนาน เข้าก็น็นเข้ากัน ดูไปยิ้มไปขำไปเพลินดี

พี่สาวผู้นำเที่ยวเล่าให้ฟังระหว่างชมว่า การละเล่นรำเหย่ยนี้ เป็นการละเล่นแต่โบราณ แต่ที่ยังคงอยู่ได้ถึงทุกวันนี้ก็ด้วยการอนุรักษ์และสนับสนุนจากสภาวัฒนธรรมตำบลหนองโรง ซึ่งมี **นายเสริม ไคลมี** เป็นประธานสภา สภาวัฒนธรรมฯจะทำหน้าที่เป็นกลไกหลักในการฟื้นฟูรักษาประเพณีวัฒนธรรมอันดีของตำบลหนองโรง โดยจะมีการประชุมต่อเนื่อง และรับผิดชอบการจัดกิจกรรมฟื้นฟูประเพณีและการละเล่นต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ โดยได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานจากองค์การบริหารส่วนตำบลหนองโรงและวัฒนธรรมจังหวัด

ยังมีวัฒนธรรมท้องถิ่นอีกหลายรายการ ที่สภาวัฒนธรรมตำบลได้อนุรักษ์ไว้ ดังนี้

ประเพณีร่อยพรรษา

เป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณเพื่อเป็นการเชิญชวนและกระตุ้นให้คนในตำบลมาร่วมกันทำบุญ โดยจะมีการรวมตัวกันเดินไปบอกบุญตามบ้านและมีการร้องเพลง เพื่อเชิญชวนให้คนทำบุญไม่ว่าจะเป็นเงินหรือสิ่งของ โดยไม่ใช้เครื่องดนตรีแต่จะใช้การปรบมือเพื่อให้จังหวะ ทั้งนี้ประเพณีร่อยพรรษาจะเริ่มตั้งแต่ขึ้น 1 ค่ำ เดือน 11 จนถึง ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 และเมื่อถึงวันออกพรรษาก็จะนำเงินและสิ่งของทั้งหมด

ที่ได้ไปทำบุญที่วัด

การทำขวัญข้าว ขวัญยุ้ง ขวัญลาน

เป็นประเพณีสำคัญของชาวนาที่สืบทอดมาแต่โบราณซึ่งจะกระทำกันในช่วงที่ข้าวตั้งท้อง เพื่อเป็นการขอบคุณแม่โพสพที่ให้ความอุดมสมบูรณ์แก่ผืนนา มีความเชื่อว่าถ้าได้มีการทำขวัญข้าวจะไม่ทำให้เมล็ดข้าวล้ม ไม่มีหนอนและสัตว์ต่างๆ มากัดกินต้นข้าว ทำให้ได้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์ เมื่อข้าวสุกดีแล้วก็นำไปไว้ที่ลานเพื่อรอการนวดซึ่งก็จะมีการขวัญลาน และเมื่อนวดข้าวเสร็จแล้ว ก็จะกำหนดวันนำข้าวขึ้นยุ้งซึ่งชาวบ้านก็จะมาร่วมทำขวัญข้าว ร้องเพลงทำขวัญแม่โพสพเรียกว่า 'ขวัญยุ้ง'



การรำกลองยาว

เป็นประเพณีที่นิยมเล่นกันเนื่องจากจังหวะสนุกสนานเล่นง่าย นิยมนำไปแสดงในงานรื่นเริง เช่น ขบวนแห่นาค แห่ผ้าป่า กฐิน งานฉลอง ขบวนขันหมาก มีเครื่องดนตรีประกอบด้วยกลองยาวหลายขนาด ซึ่งจะให้เสียงต่างกันออกไป มีเครื่องประกอบจังหวะอื่น ๆ เช่น ฉิ่ง ฉาบ กรับ โหม่ง และปี่ชวาการโห่ร้อง การรำกลองยาวก่อนจะเริ่มบรรเลงจะมีการโห่สามลา โยผู้นำวงจะโห่ยาว และลูกคู่จะต้องรับด้วยคำว่า ฮิ้ว

เพลงเต้นกำรำเคียว

เป็นการแสดงพื้นเมืองที่เก่าแก่ของชาวบ้านซึ่งมีอาชีพทำนาเป็นหลัก และด้วยนิสัยรักสนุกกับการเป็นเจ้าบทเจ้ากลอน จึงได้เกิดการเต้นกำรำเคียว ในเนื้อเพลงจะสะท้อนให้เห็นสภาพความเป็นอยู่ของชาวบ้าน โดยในมือของผู้รำข้างหนึ่งจะถือเคียวอีกข้างหนึ่งถือข้าวที่เกี่ยวแล้ว และจะเล่นกันในฤดูเกี่ยวข้าว จะมีผู้เล่นประมาณ 5 คู่ แบ่งผู้เล่นเป็นสองฝ่าย ฝ่ายชายเรียกว่าพ่อเพลง ฝ่ายหญิงเรียกว่าแม่เพลง



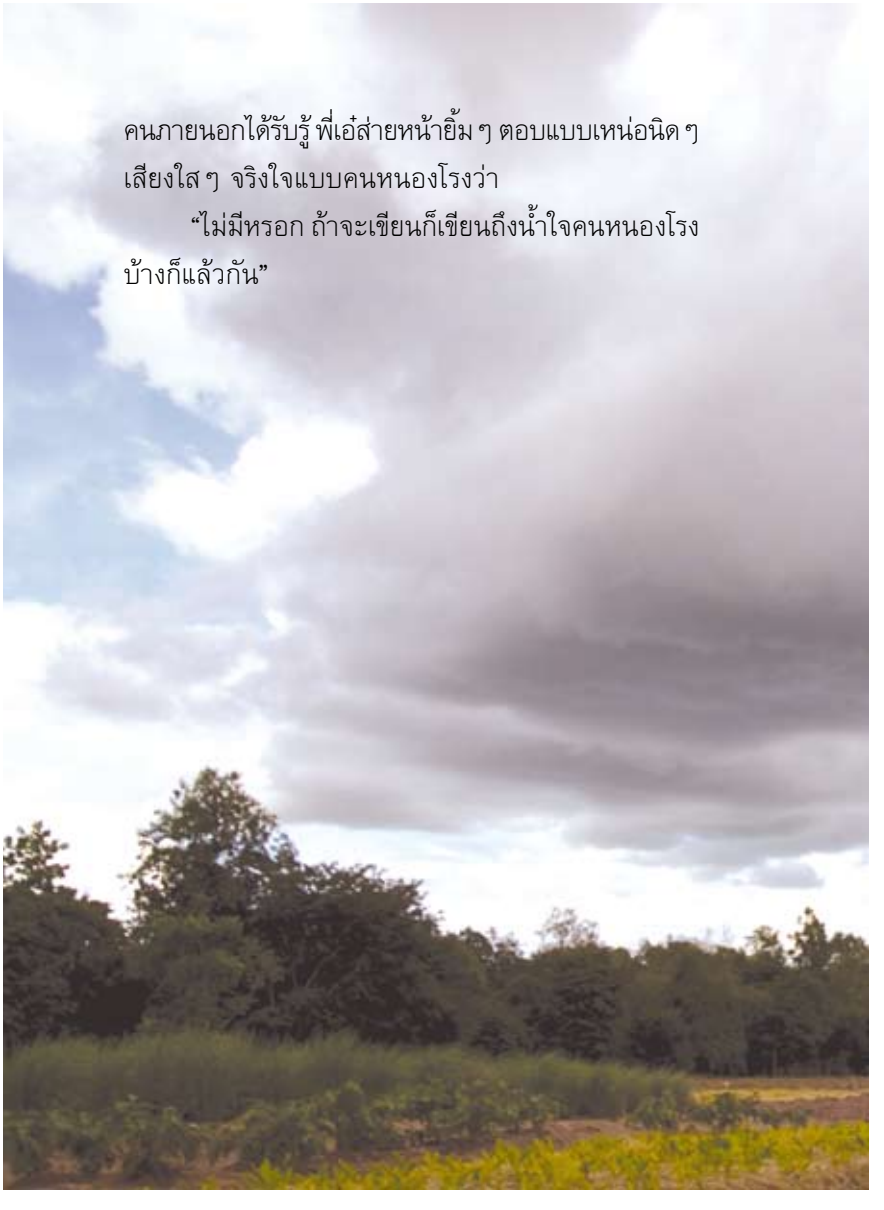
เพลงพวงมาลัย

มีการสืบทอดหลายชั่วอายุคนโดยเป็นเพลงพื้นบ้านชนิดหนึ่งเชื่อกันว่ามาจากความเป็นคนเจ้าบทเจ้ากลอนของคนไทย ซึ่งนิยมพูดให้คล้องจองกัน มักนิยมเล่นงานประเพณีตรุษสงกรานต์ ซึ่งบรรดาหนุ่ม สาว ผู้ใหญ่ และเด็กต่างมาร่วมสนุก เพลงพวงมาลัยยังนิยมขับร้องกันในนาข้าวไม่ว่าจะเป็นตอนเริ่มหว่านไถจนถึงการเก็บเกี่ยว โดยนิยมขับร้องเพื่อเป็นการผ่อนคลายความตึงเครียดจากการทำงาน

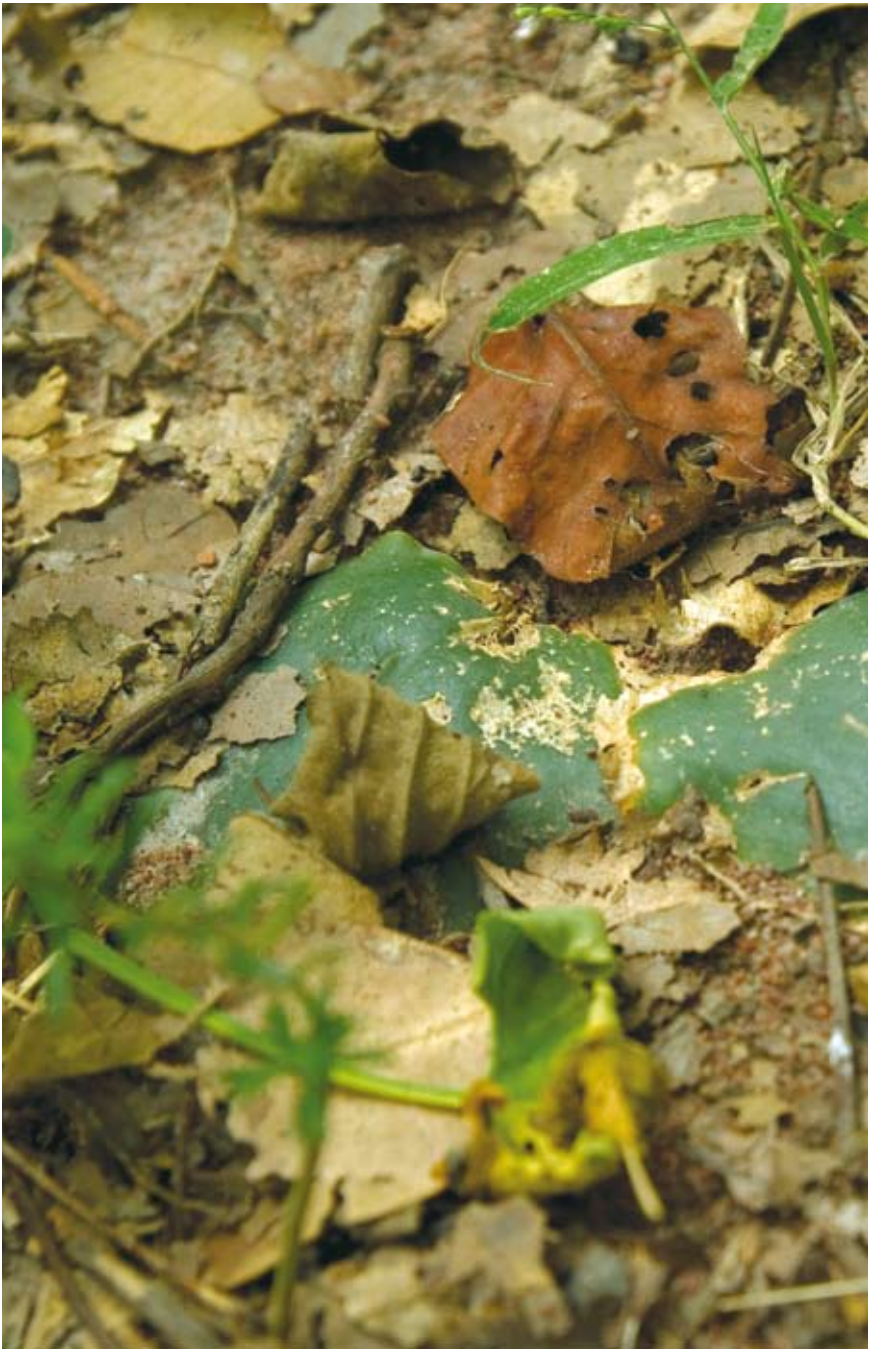
ก่อนเดินทางกลับ เราถามพี่เอ๋ บุณฑริก ว่า อยากให้เราเล่าถึงสิ่งไหนในหนองโรงเป็นพิเศษหรือไม่ เพื่อจะได้เป็นประโยชน์ในการเผยแพร่ข่าวสารของคนที่นี่ให้

คนภายนอกได้รับรู้ พี่เอ๋ส่ายหน้ายิ้ม ๆ ตอบแบบเหน่อนิด ๆ เสียงใส ๆ จริงใจแบบคนหนองโรงว่า

“ไม่มีหรอก ถ้าจะเขียนก็เขียนถึงน้ำใจคนหนองโรงบ้างก็แล้วกัน”










แคปหมู

ชุมชนเหล่านี้อาจจะไม่มีหาดสีขาวทอดยาว
ทะเลไม่ใสจัด แถมยังไม่มีตลาดโบราณร้อยปี
แต่นอกเหนือจากความสุขในวันนี้แล้ว
สิ่งที่พวกเขามีอีกแน่ ๆ คือ ‘อนาคต’
เราอยากออกแบบอนาคตของชุมชนเราให้เป็นไป
แบบไหน ลองเดินตามเราเข้าไปชมตัวอย่างสาธิต
ได้จากหนังสือที่มีคำนิยามแปลก ๆ อยู่สักหน่อย
ของหนังสือเล่มนี้ เป็น Healthy planet ที่บ่งบอกลักษณะสุขภาวะที่ดี
ของชุมชน เป็นสุขคดีท่องเที่ยวชุมชนเพื่อการเรียนรู้
เป็นหนังสือท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้วิธีการสร้างความสุข
ของคนในชุมชน

ISBN-13: 978-616737409 3
9 786167 374093